

## **Menú Degustació**

*(Els menús es serviran a taula complerta)*

### **Laminat de Gamba de Palamós, Royal de coral i suc de soja fumat**

*Homenatge al mestre Toni Izquierdo*

### **Taten de tomàquets , patata ratte i herbes d'aquí**

*Lleugerament escalivats, patata confitada a la farigola*

### **Crema de castanya i pollastre amb pols de foie-gras i brioix de tòfona**

*Crema untuosa amb foie-gras de l'Empordà*

### **“Barreja de bolets” amb crema de moll de l'os, notes de fruits secs torrefactes i suc de rostit**

*Lleugerament saltats amb crema suau de moll de l'os, notes torrades i aromàtiques*

\*\*\*

### **Suprema de peix de costa amb caldo de suquet al safrà , canelle de patata i emulsió suau d'all**

*Recordant un clàssic de la nostra cuina, caldo de safra i suprema al punt*

### **Garrí de Xesc Reina confitat i premsat, servit amb textures de fruita de pinyol i salsa pebrada**

*Lacat amb suc d'ibèrics, geles de fruites i contrastos àcids*

\*\*\*

### **Milkshake de taronja i pastanaga amb crema de festuc i fruita de la passió**

*Textures de taronja i festuc*

### **Xocolata blanca , canyella i matafaluga**

*Flor cruixent de xocolata amb aromes d'espècies i flors*

**Preu per persona: 88€**

*Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens ho facin  
saber i els i adaptarem el que calgui*