

Menú Degustació

(Els menús es serviran per taula complerta)

Aquest menú és la nostra manera d'explicar el territori.

Neix del mar que tenim davant, dels horts que ens envolten, dels productors que ens acompanyen i de les estacions que marquen el ritme de la nostra cuina. Cada plat és una mirada a l'Empordà, als seus paisatges, als seus oficis i als productes que formen part de la nostra identitat gastronòmica.

Quim i Maria Casellas

Tiradito de rascassa de costa curada amb alga kombu, cumquat i la seva vinagreta

La rascassa es cura lleugerament amb kombu per potenciar-ne l'umami, es talla molt fina i es combina amb taronja i una vinagreta de cumquats que aporta frescor i acidesa

Tomàquets d'en Puig en textures, perfum d'herbes de les Gavarres i xèrries confitats

El tomàquet madur aporta dolçor i profunditat, mentre que les herbes fresques evocuen aromes de bosc mediterrani. Un plat molt fresc, vegetal i ple de paisatge."

Llamàntol blau lleugerament escaldat amb aigua de mar, anisats i el seu caldo clarificat

Llamàntol blau laminat amb pico de gallo anisat i acompanyat d'un caldo clarificat elaborat amb els seus coralls

Gamba de palamós a l'allet

Les gambes a l'ajillo neixen de la cuina popular mediterrània, allà on el marisc fresc, l'oli d'oliva i l'all es troben en una cassola fumejant

Llobarro a baixa temperatura amb velouté de safrà i diferents textures de llimona, tirabecs i mongeta verda

La delicadesa del llobarro es troba amb les notes càlides del safrà, la frescor vegetal dels tirabecs i la mongeta verda

Magret d'ànec de l'Empordà, cromatisme de cirera i la seva salsa untuosa

Ànec rostit al punt, acompanyat de cireres, salsa untuosa on busquem l'equilibri entre intensitat, frescor i dolçor

La nostra crema de llimona, refrescant i balsàmica

Llimona en textures amb crumble de fruits secs, granissat d'api i toc efervescent

Xocolata

Rep Dominicana 80% en forma de mousse i els seus nibs

Equador 66% brownie amb praliné i toffee

Madagascar 64% amb crema anglesa semi montada i textures de fruits vermells

Peru 70% trufa clàssica arrebossada amb cacao i caviar oli

Preu per persona: 100€

Pa, crackers i petit fours 3.90€