

## Menú Degustación

(Los menus se servirán por mesa completa)

### **Espárragos blancos con "ajoblanco", pistachos y texturas de coliflor**

*Ajoblanco untuoso con espárragos blancos, yema de huevo y tierra de pan*

### **Caballa a la flama con texturas de cebolla de Figueres**

*Salsa de cebolla, mini cebollas encurtidas, cebolla tierna en tempura  
y mermelada de cebolla*

### **Wagyu, foie-gras y manzana de Torroella**

*Carne curada, sésamo negro, texturas de manzana y foie-gras del Empordà*

### **Crema fina de guisantes con huevos de codorniz escalfados, brioche tostado a las hierbas y butifarra negra**

*Crema fina de guisantes, brioche a la mantequilla y butifarra negra*

### **Canelón tibio de puerro con cigalas, beurre blanc y queso el "Set"**

*El clásico de la casa*

\*\*\*

### **Lubina salvaje con salsa verde de algas**

*El lomo cocido lentamente con fumet blanco concentrado, algas  
y mayonesa de escalivados*

### **"Lomo bajo" braseado, patata ratte al caliu y ensalada de brotes**

*De ternera adobada con chimichurri de hierbas de aquí y salsa especiada*

\*\*\*

### **Crema de limón con su granizado de apio**

*Un postre muy digestivo y refrescante...*

### **Mousse de chocolate al cardamomo, sable de cacao y espuma de naranja**

*Diferentes texturas de chocolate combinadas  
con notas de naranja Zanahoria*

**Precio por persona: 100€**

*(El precio no incluye Pan, crackers y petit fours)*

**Pan, crackers y petit fours 3.90€**

*Si tienen alguna intolerancia o alergia, háganoslo saber y se lo adaptaremos.*