

## **Menú Degustación**

*(Los menús se servirán por mesa completa)*

### **Laminado de Gamba de Palamós, Royal de coral Salsa de soja fumada**

*Homenaje al maestro Toni Izquierdo*

### **Taten de tomates, patata ratte y hierbas de aquí**

*Ligeramente escalivados, patata confitada y tomillo*

### **Crema de castaña y pollo con polvo de foie-gras y brioche de trufa**

*Crema untuosa con foie gras del Empordà*

### **“Salteado de setas” con crema de tuétano, notas de frutos secos torrefactos y judo de rustido**

*Ligeramente salteados con crema suave de tuétano, notas tostadas y aromáticas*

\*\*\*

### **Suprema de pescado de costa con caldo de Suquet de Azafrán, canelle de patata y emulsión suave de ajo**

*Recordando un clásico de nuestra cocina, caldo de azafrán i suprema al punto*

### **Cochinillo de “Xesc Reina” confitado y prensado, servido con texturas de fruta de hueso y salsa pebrada**

*Lacado con jugos de ibéricos, geles de fruta y contrastes acidos*

\*\*\*

### **Milkshake de naranja y zanahoria, crema de pistachos y fruta de la pasión**

*Texturas de naranja y pistacho*

### **Chocolate blanco, canela y matafaluga**

*Flor crujiente de chocolate con aromas de especies y flores*

**Precio por persona: 88€**

*Si tienen alguna alergia o intolerancia nos  
lo comuniquen y adaptaremos lo que haga falta.*