

Menú Punta d'en Blanc

Homenaje a la Gamba de Palamos

Cada plat d'aquest recorregut ha estat pensat per respectar-ne l'essència i deixar parlar el producte, combinant tècnica, sensibilitat i territori. Un viatge gastronòmic dedicat a un dels grans símbols de la cuina catalana contemporània

Pica -Pica d'entrants

Mini cocktail de Gambes amb salsa rosa

Recordant un plat típic de la nostra infància

El nostre "Niguirí" de gamba de Palamós amb maionesa del seu cap

Croqueta cremosa amb diferents textures de gamba de Palamós

Fregida de gambeta amb salses picants

Gamba de "Reballa" fregida cruixent amb contrastos picants

Segons

Caneló tebi de porro amb gamba de Palamós i formatge artesà

El clàssic del Casamar

&

Arròs Carneroli Mar i Muntanya d'ales de pollastre a baixa temperatura i gamba vermella de Palamós

Arròs intens de mar i muntanya amb la melositat del pollastre, la profunditat de la gamba vermella i el seu coral

El món dolç

La nostra crema de llimona refrescant i balsàmica

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

Preu per persona: 80€

Pa, crackers i petit fours 3.90€

Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens ho facin saber.