

Menu degustació

Els menús es serviran taula complerta

Espàrrecs blancs cuits a casa amb holandesa untuosa, costella de porc curada, crocant de patata i caviar

Espàrrecs cuits amb sal i sucre, holandesa de sumoll, làmines de Tocino i caviar

Kru de Gamba Vermella amb salsa de caldereta i nyoquis de patata

Gamba del rec del far de sant Sebastià acariciada per una salsa clàssica de caldereta

Royal de foie-gras cuit al fang, blat de moro i regalèssia

Cuita al fang de La bisbal amb textures de blat de moro i escènica de regalèssia

Pèsol llàgrima ofegats a la “Papillote” de menta, marduix i cansalada

Cuits amb els seu caldo aromatitzat i acompanyat d'una cansalada al pebre i aroma de menta

“Rogers” amb carxofes saltades, crema fina de nyàmeres i ou de guatlla

Acompanyat d'un consomé suau vegetal

Melós de porc ibèric, “Migas del pastor” i poma de Torroella

Rostida i melosa amb “Migues” de pa de pagès a l'all de l'Empordà i poma

Polo de cirera i saüc

Gelè perfumada de saüc, iogurt i les seves escames

“Kha khao” xocolata, caramel i flor de sal

Diferents textures de xocolata 80% crema de caramel i un toc de sal

Preu per persona: 96€

Crackers, pa i petit fours 3.80€

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