

Menú Punta d'en Blanc

Homenaje a la Gamba de Palamós

Cada plato de este recorrido ha sido pensado para respetar su esencia y dejar hablar al producto, combinando técnica, sensibilidad y territorio. Un viaje gastronómico dedicado a uno de los grandes símbolos de la cocina catalana contemporánea.

Pica-pica de entrantes

Mini cóctel de gambas con salsa rosa

Recordando un plato típico de nuestra infancia

Nuestro "niguri" de gamba de Palamós con mayonesa de su cabeza

Croqueta cremosa con diferentes texturas de gamba de Palamós

Fritura de gambita con salsas picantes

Gamba de "Reballa" frita y crujiente con contrastes picantes.

Platos principales

Canelón templado de puerro con gamba de Palamós y queso artesano

El clásico de Casamar.

&

Arroz Carnaroli mar y montaña con alitas de pollo a baja temperatura y gamba roja de Palamós

Arroz intenso de mar y montaña con la melosidad del pollo, la profundidad de la gamba roja y su coral.

El mundo dulce

Nuestra crema de limón refrescante y balsámica

Limón en texturas, con crumble de frutos secos, granizado de apio y toque efervescente.

Precio por persona: 80€

Pan, crackers y petit fours 3,90€

Si tienen alguna intolerancia o alergia, háganoslo saber.