

Menú “Punta d’en Blanc”

Els menús es serviran taula complerta

Pica-Pica d’entrants

**“Vitel.lo tonnato” de tonyina fumada amb esferes d’oliva verda,
taperes, suc de piparra i col i flor**

Tonyina lleugerament curada amb notes d’encurtits i col i flor cremós

**“Espet” en tàrtar amanit amb vinagreta suau
de miso i remolatxa**

Amanit a la moment amb una vinagreta balsàmica i tàrtar d’arrels

**Carxofa amb emulsió de rovell, crema de botifarra de perol
i caldo doble de pollastre**

Quarts de carxofa confitats i saltats, untuós de rovell d’ou, xip de carxofa i perol

Segons plats

Caneló tebi de porro amb escamarlans i núvol làctic

El clàssic de casa ...

&

Arròs de l’Empordà, cuinat socarrat amb escamarlans, sèpia i salsitxes

Sofregit fosc a base de moltes hores... li donarà a aquest arròs el segell de l’Empordà

Postrà

Taronja, recuit de Fonteta i mel de farigola

Cremós de taronja i recuit, infusió de les seves pells i cruixent de mel del Cap de Creus

Preu per persona: 68€

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