

Punta d'en Blanc

(Els menús es serviran per taula complerta)

Pica-Pica d'entrants

**La nostra “esqueixada” de bacallà amb conserva
de tomàquet casolana, ceba avinagrada i olives**

Reinventant un clàssic del nostre receptari

**“Tagliatelle” de sèpia amb escuma de bacó fumat , cansalada cruixent
i rovell d'ou a baixa temperatura**

Sèpia laminada i saltejada amb escuma cremosa de bacó i crema de rovell d'ou

Rovellons saltats amb crema fina de patata, botifarra del perol i pinyons torrats

Un homenatge a la tardor.. rovellons saltats amb all i julivert, damunt una crema suau de patata que embolcalla la força de la botifarra del perol.

Segons ...

Caneló de porro amb escamarlans, beurre blanc i formatge artesà

El clàssic de casa

&

Arròs d'anec, pebrot vermell a la brasa , trompetes de la mort i emulsió de piquillos 26€

Ànec tendre, trompetes que aporten notes terroses i pebrot dolç.

Postre

El meló

Amanida fresca de meló on juguem amb els sabors i textures

Preu per persona: 70€

(El preu no inclou pa, crackers i petit fours)

Pa, crackers i petit fours 3.90€

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