

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**

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

Postres

Tap de Cadaqués

Banyat amb un almíbar de canyella, contrast de vainilla, carquinyolis i fruita confitada.

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.