

## **Punta d'en Blanc**

*Un passeig per el nostre litoral  
(Els menús es serviran per taula complerta)*

### **Verat a la sal , suc d'olives verdes i taronja**

*Curats amb sal, sucre i notes àcides*

### **Foie amb anguila fumada**

*Un mar i muntanya diferent*

### **“Guacamole” fet al moment amb burrata esqueixada, “Hierbabuena” i nachos**

*Treballat amb morter amb burrata empordanesa , oli de hierbabuena i nachos casolans*

## **Segons plats**

### **Caneló tebi de porro amb escamarlans, formatge Ros i núvol làctic**

*El clàssic de casa*

**&**

### **Arròs de tinta de calamar amb tallarines de mar**

*Homenatge a Can Bosch de Cambrils*

## **Postrà**

### **Crema de llimona amb granissat d'api i roca efervescent**

*Crema refrescant de llimona amb granissat balsàmic*

**Preu per persona: 62€**

*Crackers, pa i petit fours 3.50€*

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