

## **Menú Punta d'en Blanc**

**(Els menús es serviran per taula complerta)**

*Hi ha indrets que expliquen millor que cap paraula el caràcter d'un territori .  
Punta d'en Blanc es d'aquests llocs. Un racó de Llafranc on el blau del mar es troba amb la roca , on la tramuntana modela el paisatge i on cada sortida de sol recorda la profunda vinculació entre la gent de la costa i el mediterrani .*

### **Pica – pica d'entrants**

#### **Gaspatxo de verds amb peix blau lleugerament fumat i notes balsàmiques**

*Inspirat en el concepte del gaspatxo tradicional, el preparem amb tomàquet i pebrot verd per capturar la frescor de l'estiu empordanès i combinat amb les notes minerals del peix blau*

#### **El clàssic còctel de gamba amb escuma de enciam i taronja**

*Recordant un plat tradicional*

#### **“L'empedrat” de bacallà confitat amb brunoise de pebrots, oliva negra Kalamata i crema fina de mongeta del ganxet**

*L'empedrat neix a les zones rurals i marineres de Catalunya, especialment durant els segles XVIII i XIX típic de la meva infància*

### **Segons plats**

#### **Caneló tebi de porro amb escamarlans i formatge el set de Mas Mercè**

*El clàssic del Casamar*

&

#### **Arròs de l'estany de Pals, canana i gamba de Palamós**

*La trobada entre els arrossars de Pals i el mar de Palamós en una de les receptes mes representatives de l'empordà*

### **Postres**

#### **La nostra crema de llimona, refrescant i balsàmica**

*Llimona en textures amb crumble de fruits secs, granissat d'api toc efervescent*

**Preu per persona: 80€**

**Pa, crackers i petit fours 3.90€**

*Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens ho facin saber*