

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

Polo de mandarina, herbes mediterrànies i la seva infusió

"Un joc de frescor i aromes: polo de mandarina, escuma lleugera de carbassa al cardamom, gel de camamilla, menta i cítrics, acompanyada amb una delicada infusió carbonatada."

Preu per persona: 80€

Pa, crackers i petit fours 3.90€

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