

Menu Punta d'en Blanc

(Les menus seront servis par table complète)

Pica pica des entrées

(Les menus seront servis par table complète)

« Vitel-lo tonnato » de thon fumé avec sphères de câpres, jus de piment d'Ibarra et chou-fleur

Thon légèrement salé et fumé avec câpres frites et chou-fleur

Tartare de « Espet » avec infusion de fruits de mer et d'algues croquantes

Servi avec son filet de pêche croustillant et son émulsion d'algues

Artichaut à l'émulsion de jaune d'œuf, crème de boutifarre de pérol et double bouillon de volaille

Quarts d'artichauts confits et sautés, jaune d'œuf onctueux, chips d'artichaut et pérol

Comme plats ...

Cannellonis de poireaux chauds aux scampis, Fromage artisanal et nuage de lait

Un classique de la maison

&

Riz de l'Empordà, cuisiné avec des écrevisses, seiches et saucisses

Sofrit cuisiné pendant des heures... ce qui en fait le plat de riz emblématique de l'Empordà

Dessert

Orange, recuit de Fonteta et miel de thym

Onctueux d'orange et recuit, infusion de ses peaux et miel croquant du Cap de Creus

Prix par personne : 68€

Crackers, pain et petits fours 3,80 €

Si vous avez une intolérance ou une allergie, faites-le nous savoir et nous adapterons