

Menú Punta d'en Blanc

(Los menús se servirán para la mesa completa)

Hay lugares que explican mejor que cualquier palabra el carácter de un territorio. Punta d'en Blanc es uno de ellos. Un rincón de Llafranc donde el azul del mar se encuentra con la roca, donde la tramontana modela el paisaje y donde cada amanecer recuerda el profundo vínculo entre la gente de la costa y el mar Mediterráneo.

Pica pica de entrantes

Gazpacho verde con pescado azul ligeramente ahumado y notas balsámicas

Inspirado en el concepto del gazpacho tradicional, lo elaboramos con tomate y pimiento verde para capturar la frescura del verano ampurdanés, combinado con las notas minerales del pescado azul.

El clásico cóctel de gambas con espuma de lechuga y naranja

Recordando un plato típico de mi infancia.

"Empedrat" de bacalao confitado con brunoise de pimientos, aceituna negra Kalamata y fina crema de judía del ganxet

El empedrat nace en las zonas rurales y marineras de Cataluña, especialmente durante los siglos XVIII y XIX.

Segundos

Canelón templado de puerro con cigalas y queso El Set de Mas Mercè

El clásico de Casamar.

&

Arroz de Pals con canana y gamba de Palamós

El encuentro entre los arrozales de Pals y el mar de Palamós en una de las recetas más representativas del Empordà.

Postre

Polo de mandarina, hierbas mediterráneas y su infusión

Un juego de frescura y aromas: polo de mandarina, ligera espuma de calabaza al cardamomo, gel de manzanilla, menta y cítricos, acompañado de una delicada infusión carbonatada.

Precio por persona: 80€

Pan, crackers y petit fours 3,90€