

Menú “Punta d’en Blanc”

Los menús se servirán por mesa completa

Pica-Pica de entrantes

**“Vitelo tonnato” de atún ahumado con esferas de aceituna verde,
taperas, zumo de piparra y col y flor**

Atún ligeramente curado con notas de acolchados col y flor cremoso

**“Espet” al tartar aliñado con vinagreta suave
de miso y remolacha**

Ensalada al momento con una vinagreta balsámica y tártaro de raíces

**Alcachofa con emulsión de yema, crema de butifarra de perol
y caldo doble de pollo**

*Cuartos de alcachofa confitados y salteados, untuoso de yema de huevo,
chip de alcachofa y perol*

Segundos

Canelón templado de puerro con cigalas y nube láctica

El clásico de casa ...

&

**Arroz Del Empordà, cocinado chamuscado con cigalas,
sepia y salchichas**

Sofrito oscuro a base de muchas horas... le dará a este arroz el sello del Empordà

El postre ...

Naranja, Recuit de Fonteta y miel de tomillo

*Cremoso de naranja y recuit, infusión de sus pieles y crujiente
de miel del Cap de Creus*

Precio por persona : 68€

Crackers, pan y petit fours 3.80€

Si tienen alguna intolerancia o alergia nos lo hagan saber y les adaptaremos lo necesario

