

Menú Punta d'en Blanc

(Los menús se servirán por mesa completa)

Pica pica de entrantes

Ensalada de verduras y brotes de primavera con vinagreta de manzana, lima y pepino

Verduras de temporada con alcachofa encurtida, tirabeques, judía verde y remolacha, sobre una base de hojas verdes variadas.

Corvina curada con licuado cítrico de algas y anacardos

Corvina de nuestra costa curada, “ceviche” de algas, frutos secos y cebolla morada.

Nuestra versión del clásico Pepito hecho con roast beef casero

Nuestra versión del clásico Pepito con roast beef casero, pimiento verde ahumado y cremosa mayonesa de ajo asado.

Segundos platos

Canelón templado de puerro con cigalas y queso El Set

Un clásico de la casa.

&

Arroz Carnaroli “mar y montaña” de alitas de pollo a baja temperatura, gamba roja y emulsión de su coral

*Arroz intenso de mar y montaña con la melosidad del pollo,
la profundidad de la gamba roja y su coral.*

Postre

Flan con nata

Flan tradicional, leche de oveja de Mas Cruïlles y nube de azúcar.

Precio por persona: 70€

Pan, crackers y petit fours 3,90€

Si tienen alguna intolerancia o alergia, háganoslo saber .