

Menú Punta d'en Blanc

(Los menús se servirán por mesa completa)

Pica pica de entrantes

“Melva” (pescado azul) graseada con jugo de cebolla de Figueras al vinagre, moniato escalivado y notas de Pimienta

Fileteada sin faena, marinada suavemente y acompañada con crema de moniato

Sandwich de sobrassada del Xesc reina i moniato “sol i serena” 18.60€

Recordant un “Bikini”

Nuestro micuit del Empordà con su crumble y texturas de manzana

Chutney especiado, pan de especies i gelée de muscat

Segundos platos

**Canelón templado de puerro con cigalas,
queso Ros y nube láctica**

Un clásico de Casamar

&

Arroz Carneroli con sepionas, erizos y butifarra negra

Varietad cultivada en Pals, cocinado con sofrito oscuro, sepionas marcadas al momento y yemas de erizo

Postre

Crema de limón con granizado de apio y roca efervescente

Crema refrescante de limón con granizado balsámico

Precio por persona: 62€

Si tienen alguna alergia o intolerancia nos lo comuniquen y adaptaremos lo que haga falta.