

Menu Punta d'en Blanc

(Les menus seront servis par table complète)

Pica pica des entrées

Denton affiné avec racines, escabèche douce et tangerine

Un clin d'œil au sashimi... assaisonné d'une émulsion d'escabèche classique et de noix grillées

Petits calamars façon andalouse avec trois mojos

Le traditionnel, au poivron vert et jalapeño, au aji amarillo et curcuma

Mousse de maïs au foie gras et vanille

En version cocktail, base de mi-cuit, maïs grillé et son écume à la vanille

Comme plats ...

Cannelloni tiède de poireau aux langoustines, beurre blanc et fromage « El Set »

Un classique de la maison

&

Riz Carnaroli au bouillon de caldereta et rascasse

D'Albert Grassot, servi avec une émulsion au safran

Comme dessert...

Le melon

Salade fraîche de melon jouant sur les saveurs et textures

Prix par personne : 70€

(le prix ne comprend pas pain, crackers et petits fours)

Pain, crackers et mignardises 3,90€

Merci de nous informer en cas d'allergie ou d'intolérance.