

Menu Punta d'en Blanc

(Les menus seront servis par table complète)

Pica pica des entrées

Denton séché et affiné avec racines, pickles et pignons

Évoquant un sashimi... assaisonné et servi avec des contrastes de pickles et de tubercules.

Chiperons à l'andalouse avec trois sauces mojo

La traditionnelle, poivron vert et jalapeño, piment jaune et curcuma.

Artichauts confits avec lardons, jaune d'œuf et fromage Fermio

Artichauts du jardin légèrement confits avec du lard, jaune d'œuf Onctueux et crème de fromage.

Comme plats ...

Tortellini de crevette blanche, sauté d'ail tendre et jus de ses têtes

Évoquant un ravioli, farci de crevette blanche de Palamós et sauté léger.

&

Riz de poitrine de poulet sauvage, cuit à point avec fèves et pomme

Riz sec de poulet, fèves et mayonnaise de pomme rôtie.

Comme dessert...

Carotte

Mimétique de carotte avec chocolat blanc, crumble épicé et noix caramélisées.

Prix par personne : 70€

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

Pain, crackers et petits fours 3.90€

Si vous avez des intolérances ou des allergies, veuillez-nous en informer et nous les adapterons.