

Menú Punta d'en Blanc

(Els menús es serviran per taula complerta)

Pica pica d'entrants

Amanida de verdures i brots de primavera amb vinagreta de poma, llima i cogombre

*Verdures de temporada amb carxofa encurtida, tirabecs, mongeta verda i remolatxa,
sobre una base de fulles verdes variades*

Corball curat amb cítric, algues i anacards

Corball de la nostra costa curat, "ceviche" d'algues, fruits secs i ceba morada

La nostra versió del clàssic pepito fet amb roast beef casolà

*La nostra versió del clàssic pepito amb roast beef casolà, pebrot verd fumat
i maionesa cremosa d'all escalivat*

Segons plats

Caneló tebi de porro amb escamarlans i formatge el set

Un clàssic de casa

&

Arròs carneroli "Mar i muntanya" d'ales de pollastre a baixa temperatura, gamba vermella i emulsió del seu coral

*Arròs intens de mar i muntanya amb la melositat del pollastre, la profunditat
de la gamba vermella i el seu coral*

El món dolç

Flam amb nata

*Flam tradicional, llet d'ovella de Mas Cruïlles
i núvol de sucre*

Preu per persona: 70€

Pa, crackers i petit fours 3.90€

Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens ho facin saber.