

Punta d'en Blanc

(Els menús es serviran per taula complerta)

Pica pica d'entrants

Déntol curat i madurat amb arrels, encortits i pinyons

Recordant un sashimi... amanit i servit amb contrastos d'encortits i tubercles

Carxofes confitada amb cansalada curada, rovell d'ou i formatge Fermio

Carxofes de l'hort lleugerament confitades amb Tocino, rovell untuós i crema de formatge

Calamarsets a l'andalusa amb tres mojos....

El tradicional, de pebrot verd i jalapenyo, d'ají groc i cúrcuma

Segons plats...

"Tortellini" de gamba blanca, sofregit d'all tendres i suc dels seu caps

Recordant un ravioli, farcit de gamba blanca de Palamós i sofregit suau

&

Arròs de pit de pollastre salvatge i cuit al punt amb faves i poma

Arròs sec de pollastre, faves i maionesa de poma escalivada

El món dolç

Pastanaga

*Mimètic de pastanaga amb xocolata blanca, crumble
especiat i nous caramel·litzades*

Preu per persona: 70€

(El preu no inclou pa, crackers i petit fours)

Pa, crackers i petit fours 3.90€

Si tenen alguna intolerància o al·lèrgia ens ho facin saber i els hi adaptarem.