

Punta d'en Blanc

(Els menus es servirán per taula completa)

Pica-Pica d'entrantes

**Nuestra “esqueixada” de bacalao con conserva casera de tomate,
cebolla encurtida y aceitunas**

Reinterpretación de un clásico de nuestro recetario.

**“Tagliatelle” de sepia con espuma de bacon ahumado, panceta crujiente
y yema de huevo a baja temperatura**

Sepia laminada y salteada, con una cremosa espuma de bacon y yema emulsionada.

**Níscalos salteados con crema fina de patata, butifarra del perol
y piñones tostados**

*Un homenaje al otoño: niscalos salteados con ajo y perejil sobre una suave
crema de patata que envuelve la intensidad de la butifarra del perol.*

Segundos platos

Canelón de puerro con cigalas, beurre blanc y queso artesanal

El clásico de la casa.

&

**Arroz de pato, pimiento rojo a la brasa, trompetas de la muerte
y emulsión de piquillos**

Pato tierno, setas con notas terrosas y dulzura del pimiento.

Postre

Tap de Cadaqués

*Bañados con un almíbar de canela, contraste de vainilla,
carquiñolis y fruta confitada.*

Precio por persona: 70€

(El precio no incluye Pan, crackers y petit fours)

Pan, crackers y petit fours – 3,90€

Si tienen alguna intolerancia o alergia, háganoslo saber y adaptaremos los platos.