Menú Punta d'en Blanc

(Els menús es serviran per taula complerta)

Hi ha indrets que expliquen millor que cap paraula el caràcter d'un territori .
Punta d'en Blanc es d'aquests llocs. Un racó de Llafranc on el blau del mar es troba amb la roca ,
on la tramuntana modela el paisatge i on cada sortida de sol recorda la profunda vinculació
entre la gent de la costa i el mediterrani .

Pica pica d'entrants

Coca cruixent d'escalivada amb anxova, escuma d'albergínia fumadai sable de farigola

Una mirada a la cuina més popular de casa nostra, amb el perfum de les verdures escalivades, la intensitat de l'anxova i les aromes del Mediterrani.

Milfulles de patata, rovellons, ou melós i botifarra de perol

Un homenatge a la cuina de tardor, amb capes de patata daurada,
bolets de temporada i la untuositat del rovell d'ou.

Foie-gras poêlé, cigrons de l'Empordà, pa cruixent i ceps

Un joc entre la delicadesa del foie-gras i la humilitat del llegum,
amb la profunditat d'un suc de rostit i el record del pa de pagès.

Segons plats

Caneló de porro amb escamarlans i formatge el Set de Mas Mercè

El clàssic del Casamar

&

Arròs melós de peu de porc cruixent, camagrocs i emulsió d'all negre

La cremositat de l'arròs abraça les aromes del bosc, mentre el peu de
porc li aporta caràcter

Postres

Polo de mandarina, herbes mediterrànies i la seva infusió

"Un joc de frescor i aromes: polo de mandarina, escuma lleugera de carbassa al cardamom, gel de camamilla, menta i cítrics, acompanyadaamb una delicada infusió carbonatada."

Preu per persona: 75€

Pa, crackers i petit fours 3.90€

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, feu-nos-ho saber.