Menú Punta d'en Blanc

(Los menús se servirán para la mesa completa)

Hay lugares que explican mejor que cualquier palabra el carácter de un territorio.
Punta d'en Blanc es uno de ellos. Un rincón de Llafranc donde el azul del mar se encuentra con la roca, donde la tramontana modela el paisaje y donde cada amanecer recuerda el profundo vínculo entre la gente de la costa y el mar Mediterráneo.

Pica-Pica de entrantes

Coca crujiente de escalivada con anchoa,
espuma de berenjena ahumada y sablé de tomillo
Una mirada a la cocina más popular de nuestra tierra, con el perfume de las verduras asadas, la intensidad de la anchoa y los aromas del Mediterráneo.

Milhojas de patata, níscalos, huevo meloso y butifarra de perol
Un homenaje a la cocina de otoño, con capas de patata dorada, setas de temporada y la untuosidad de la yema de huevo.

Foie gras poêlé, garbanzos del Empordà, pan crujiente y "Ceps"
Un juego entre la delicadeza del foie gras y la humildad de la legumbre, con la profundidad de un jugo de asado y el recuerdo del pan de payés.

Segundos platos

Canelón de puerro con cigalas
y queso el set de Mas Mercè
El clásico de Casamar.

&

Arroz meloso de manita de cerdo crujiente,
angulas del monte y emulsión de ajo negro
La cremosidad del arroz abraza los aromas del bosque, mientras la manita de cerdo aporta carácter.

Postre

Tatin de calabaza, especias y miel
Tatin de calabaza especiada con jengibre y cardamomo, acompañada de su esponjoso bizcocho, crumble de especias y helado de miel.

Precio por persona: 75€

Pan, crackers y petit fours 3.90€
Si tienen alguna intolerància o alergia indiquelo .