

Menu Punta d'en Blanc

(Les menus seront servis par table complète)

Pica pica des entrées

**Notre “esqueixada” de morue avec conserve maison de tomate,
oignon mariné et olives**

Réinterprétation d'un grand classique de notre cuisine.

**Tagliatelles de seiche avec écume de bacon fumé,
lard croustillant et jaune d'œuf basse température**

Seiche émincée et poêlée, écume crémeuse de bacon et jaune d'œuf émulsionné.

**Trompettes jaunes (camagrocs), hollandaise au beurre noisette
et croûtons de pain**

Sautées et liées avec cette hollandaise aux notes de noisette grillée.

Comme plats

**Cannelloni de poireau aux langoustines, beurre blanc
et fromage artisanal**

Le classique de la maison.

Et

**Riz au canard, poivron rouge grillé, trompettes de la mort
et émulsion de piquillos**

Canard tendre, champignons aux notes terreuses et douceur du poivron.

Comme dessert...

“Tap de Cadaqués” –

*Petits gâteaux typiques imbibés de sirop à la cannelle,
accompagnés de vanille, carquinyolis et fruits confits.*

Prix par personne : 70€

(le prix ne comprend pas pain, crackers et petits fours)

Pain, crackers et mignardises – 3,90€

*Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance :
nous adapterons les plats en conséquence.*