

MENÚ DEGUSTACIÓ

DE TEMPORADA

APERITIU

Olives farcides amb anxoves de Can Callol de l'Escala amb xips de verdures

x x x x x

SNACKS

Bisque de marisc amb escuma de piparres

Mini mufin de tomàquet i alfàbrega farcit de botifarra negra

Croqueta de carbassa i formatge Urgèlia amb maionesa de coriandre 

Musclos en escabetx suau de vinagre de poma amb verduretes

x x x x x

EL GASPATXO D'HIVERN

Crema tèbia de carbassa rostida i cirerols amb cua d'escamarlans a la flama,
formatge Emporità i fals pa de pessic d'olives negres

x x x x x

TÀRTAR

Picat de vieires, verduretes variades amb crema freda de festucs a l'estil 'ajoblanco' i pipes de carbassa

x x x x x

LLEGUMS

Mongetes del ganxet estofades amb botifarra de perol, gamba de Palamós,
rossinyols i rovell d'ou ecològic amb fondo de pernil ibèric

x x x x x

EL NOSTRE ARRÒS

Arròs Akita Komachi amb sofregit fosc, cua de bou estofada
amb espardenyes i lleugera emulsió d'alls rostits

x x x x x

TURBÓ

Turbó a la brasa sense feina amb tàrtar d'escalivats, pilpil de les
seves espines rostides i fals pa de pessic d'algues

x x x x x

LA NOSTRA POMA

Osmotitzat de poma Royal Gala, cremós de xocolata blanca i menta amb sorbet de iogurt,
pa de pessic de llimona dolça i falsa gelatina de menta

70,00 €

Maridatge de vins: 30,00 €

Preus amb IVA inclòs.

Servit per a taula sencera fins les 14.30 i les 21.30 hores. Inclou pa i aigua.