

# EL LLARG

## MENÚ DEGUSTACIÓ

Snacks i aperitiu especial Es Portal

### LA CREMA D'ESTIU

Crema freda d'alvocat i cogombre amb gamba de Palamós  
a la flama amb caviar de cranc

x x x x x

### "FUM"

Laminat de corball curat a casa fumat al moment amb  
emulsió de remolatxa i verduretes en crudité

x x x x x

### ESCAMARLANS

Escamarlans sense feina amb salseta de mantega blanca,  
espatlla ibèrica amb amanida de lleties Beluga amb pols d'olives negres

x x x x x

### ARRÒS MAR I TERRA

Fet amb Akita Komachi, sofregit fosc, trompetes de  
la mort i sepies saltades amb emulsió d'all negre

x x x x x

### RAP A LA CATALANA

Llom de rap a la brasa amb espinacs, panses i  
pinyons torrats amb escabetx de shiitakes en vinagre de poma

x x x x x

### POLLASTRE AMB GAMBES

Terrina de cuixa de pollastre de pagès amb gambes de Palamós  
sense feina, cremós d'arrel d'api, suc del seu rostit i emulsió de picada

x x x x x

### L'ANANAS

Pinya rostida amb pa de pessic de iogurt, granissat  
de gingebre i gelat de iogurt cremós amb pinya

x x x x x

### CAMEL AMB XOCOLATA

Pa de pessic de caramel, cremós de xocolata amb llet i sal,  
fals caviar de caramel gelat de toffee i el seu cruixent

67,00 €

Amb maridatge de vins: 97,00 €/persona

Preus amb IVA inclòs.

Servit per a taula sencera fins les 14,30 i les 21,30 hores. Inclou pa i aigua.

## EL CURT

### MENÚ DEGUSTACIÓ

Snacks i aperitiu especial Es Portal

#### “LA CLOVA”

Navalles gallegues a la planxa amb vinagreta de festucs i ceba confitada

x x x x x

#### L'ENSALADILLA “XULA”

Patata, ou ecològic, ventresca de tonyina a l'oli, piparra i maionesa amb tàrtar de gamba de Palamós i caviar Nacari

x x x x x

#### LAMINAT DE TONYINA VERMELLA

Llom de tonyina marinat amb crema de celeri a l'estil Ajoblanco, fonoll amanit i anacards torrats amb caviaroli de sèsam

x x x x x

#### ARRÒS MAR I TERRA

Fet amb Akita Komachi, sofregit fosc, trompetes de la mort i sepietes saltades amb emulsió d'all negre

x x x x x

#### RAP A LA CATALANA

Llom de rap a la brasa amb espinacs, panses i pinyons torrats amb escabetx de shiitakes en vinagre de poma

x x x x x

#### L'ANANAS

Pinya rostida amb pa de pessic de iogurt, granissat de gingebre i gelat de iogurt cremós amb pinya

52,00 €

Amb maridatge de vins: 77,00 €/persona

Preus amb IVA inclòs.

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