

## EL CORTO


### MENÚ DEGUSTACIÓN

#### APERITIVO

Aceitunas rellenas de anchoas de Can Callol de L'Escala con chips de verduras

x x x x x

#### SNACKS

Brocheta de salmón marinado con queso ahumado y mayonesa de eneldo  
Mini *muffin* de aceitunas negras con crema de anchoas  
Mejillones en escabeche suave de vinagre de manzana con verduritas  
Panipuri de ensalada de gambas con mayonesa de limón dulce con crujiente de cebolla 

x x x x x

#### EL GASPATXO

Crema fría de tomate y endrinas con gambas de Palamós a la llama  
y pepino osmotizado con textura de menta

x x x x x

#### TÀRTAR

Picado de vieiras con verduritas variadas con crema fría de pistachos al estilo ajoblanco y pipas de calabaza

x x x x x

#### PANXETA DE MAR

Ventresca de atún en dos cocciones caramelizada con salsa suave de miel de tomillo  
y teriyaki sobre puré de tupinambo con brotes de cebolleta

x x x x x

#### EL NOSTRE ARRÒS

Arroz Akita Komachi con sofrito oscuro, rabo de buey estofado  
con pepino de mar y ligera emulsión de ajos asados

x x x x x

#### CUA DE RAP

Medallón de rape a la paella, estofado de piñones y cebolla de Figueres  
con berberechos y glaseado de jamón ibérico

x x x x x

#### EL REFRESCANT

Crema inglesa de chocolate blanco tostado con variado de frutas rojas encurtidas  
y frescas con *crumble* de tomillo y sorbete de frambuesa con romero

70,00 €

Maridaje de vinos : 25,00 €

Precios con IVA incluido.

Servido por mesa entera hasta las 14.30 y las 21.30 horas. Incluye pan y agua.

# EL LARGO

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### APERITIVO

Aceitunas rellenas de Can Callol con chips de verduras

x x x x x

### SNACKS

Brocheta de salmón marinado con queso ahumado y mayonesa de eneldo

Mini *muffin* de aceitunas negras con crema de anchoas

Mejillones en escabeche suave de vinagre de manzana con verduritas

Panipuri de ensalada de gambas con mayonesa de limón dulce con crujiente de cebolla 

x x x x x

### UNA OSTRA

Ostra a la brasa con espuma de cítricos

x x x x x

### VERMELL

Laminado de ventresca de atún con mayonesa de albahaca, setas de verano confitadas y germinado de rúcula

x x x x x

### EL TÀRTAR

Picado de vieiras con verduritas variadas con crema fría de pistachos al estilo ajoblanco y pipas de calabaza

x x x x x

### ESCAMARLANS

Cigalas sin trabajo a la llama con su caldo meloso, ajos puerros confitados y aceite de avellanas con brotes de rúcula

x x x x x

### EL CANELÓ

Canelón relleno de pescado de roca de nuestra Costa Brava, crema de mantequilla con cítricos y caviar Oscetra

x x x x x

### EL NOSTRE ARRÒS

Arroz Akita Komachi con sofrito oscuro, rabo de buey estofado con pepino de mar y ligera emulsión de ajos asados

x x x x x

### CUA DE RAP

Medallón de rape a la paella, estofado de piñones y cebolla de Figueres con berberechos y glaseado de jamón ibérico

x x x x x

### MAR I MUNTANYA

Terrina crujiente de pies de cerdo con gamba de Palamós a la llama, cremoso de raíz de apio y fondo reducido de su asado

x x x x x

### LA NOSTRA POMA

Osmotizado de manzana Royal Gala, cremoso de chocolate blanco y menta con sorbete de yogur, bizcocho de limón dulce y falsa gelatina de menta

x x x x x

### EL DOLÇ FUMAT

Ganache de chocolate con leche y té negro ahumado, con granizado de café, *crumble* de chocolate y helado de queso “mascarpone”

90,00 €

Maridaje de vinos: 30,00 €

Precios con IVA incluido.

Servido por mesa entera hasta las 14.30 y las 21.30 horas. Incluye pan y agua.