

# LE COURT

## MENÚ DÉGUSTATION

### APÉRITIF

Olives farcies d'anchois de Can Callol et chips de légumes

x x x x x

### SNACKS

Brochette de saumon mariné avec fromage fumé et mayonnaise à l'aneth

Mini *muffin* aux olives noires et crème d'anchois

Moules en escabèche doux de vinaigre de pomme mariné aux légumes

Panipuri de salade de crevettes avec mayonnaise douce de citron avec oignon croustillant 

x x x x x

### EL GASPATXO

Crème froide de tomates et prunelles avec crevettes Palamós grillées  
et concombre osmosé avec texture de menthe

x x x x x

### TÀRTAR

Emincé de coquilles de Saint-Jacques avec des légumes à la crème froide  
de pistache façon *ajoblanco* avec des graines de citrouille

x x x x x

### PANXETA DE MAR

Ventrèche de thon caramélisée en deux cuissons avec une sauce douce au miel  
de thym et teriyaki sur purée de topinambours avec des pousses d'oignons

x x x x x

### EL NOSTRE ARRÒS

Riz Akita Komachi avec *sofregit* foncé, ragoût de queue de boeuf avec  
*espardenyes* (cocombres de mer) et une émulsion légère d'ail rôti

x x x x x

### CUA DE RAP

Médaille de lotte de mer à la poêle, ragoût aux pignons et oignons  
de Figueres avec coques au jambon ibérique glacé

x x x x x

### EL REFRESCANT

Crème anglaise au chocolat blanc grillé, fruits rouges marinés et frais  
avec crumble au thym et sorbet framboise au romarin

70,00 €

Appariement du vin : 25,00 €

Prix avec TVA incluse.

Servi pour toute la table jusqu'à 14h30 et 21h30. Comprend du pain et de l'eau.

# LE LONG

## MENÚ DÉGUSTATION

### APÉRITIF

Olives farcies d'anchois de Can Callol et chips de légumes

x x x x x

### SNACKS

Brochette de saumon mariné avec fromage fumé et mayonnaise à l'aneth

Mini muffin aux olives noires et crème d'anchois

Moules en escabèche doux de vinaigre de pomme mariné aux légumes

Panipuri de salade de crevettes avec mayonnaise douce de citron avec oignon croustillant 

x x x x x

### UNA OSTRA

Huitre grillée à la mousse aux agrumes

x x x x x

### VERMELL

Ventrèche de thon avec mayonnaise au basilic, champignons d'été confités et pousses de roquette

x x x x x

### EL TÀRTAR

Emincé de coquilles Saint-Jacques aux légumes avec crème froide de pistache style *ajoblanco* avec des graines de la citrouille

x x x x x

### ESCAMARLANS

Langoustines grillés avec un bouillon moelleux, confité poireaux à l'ail et de l'huile de noisette, avec des pousses de roquette

x x x x x

### EL CANELO

Cannelloni farci de poisson de roche de notre Costa Brava, crème au beurre aux agrumes et caviar Oscetra

x x x x x

### EL NOSTRE ARRÒS

Riz Akita Komachi avec *sofregit* foncé, ragoût de queue de boeuf et *espardenyas* (cocombres de mer) avec une émulsion légère d'ail rôti

x x x x x

### CUA DE RAP

Médaille de lotte de mer à la poêle, ragoût aux pignons et oignons de Figueres avec coques et jambon ibérique glacé

x x x x x

### MAR I MUNTANYA

Terrine croustillante de pieds de porc avec crevette de Palamós grillé, crème de céleri-rave et une base réduite de son rôti

x x x x x

### LA NOSTRA POMA

Pomme Royal Gala osmosée, crémeux de chocolat blanc et menthe avec sorbet au yaourt, biscuit de Savoie au citron doux et fausse gelée de menthe

x x x x x

### EL DOLÇ FUMAT

Ganache au chocolat au lait et thé noir fumé, granité au café, crumble au chocolat et glace au fromage 'mascarpone'

90,00 €

Appariement du vin : 30,00 €

Prix avec TVA incluse.

Servi pour toute la table jusqu'à 14h30 et 21h30. Comprend du pain et de l'eau.