

# LE LONG

## MENÚ DÉGUSTATION

Snacks et amuse-bouche spécial Es Portal

### LA CRÈME D'ÉTÉ

Crème froide d'avocat et de concombre aux crevettes  
Palamós à la flamme avec caviar de crabe

x x x x x

### “FUMÉE”

Filet de loup de mer fumé à l'ancienne, émulsion  
de betterave et crudité de légumes

x x x x x

### LANGOUSTINES

Langoustines sans travail avec sauce au beurre blanc,  
dos ibérique avec salade de lentilles Beluga avec poudre d'olives noires

x x x x x

### RIZ DE MER ET DE TERRE

Fait avec Akita Komachi, sauté foncé,  
trompettes de la mort et seiches sautées avec émulsion d'ail noir

x x x x x

### LOTTE STYLE CATALAN

Filet de lotte grillée aux épinards, raisins secs  
et pignons rôtis à l'escabèche de shiitakes au vinaigre de cidre

x x x x x

### POULET AVEC CREVETTES

Terrine de cuisse de poulet paysanne avec crevettes Palamós non  
travaillées, crème de racine de céleri, jus de son rôti et émulsion de hachis

x x x x x

### L'ANANAS

Ananas rôti avec pain d'épices au yaourt,  
granité au gingembre et glace au yaourt crémeux à l'ananas

x x x x x

### CARAMEL AU CHOCOLAT

Pain d'épices au caramel, crème au chocolat au lait et sel, faux  
caviar de caramel, glace de toffee et son croustillant

67,00 €

Assortiment de vins : 97,00 €/personne

Prix IVA inclus.

Servi par table entière jusqu'à 14h30 et 21h30. Pain et eau inclus.

# LE COURT

## MENÚ DÉGUSTATION

Snacks et amuse-bouche spécial Es Portal

### “LA CLOVA”

Couteaux galiciens grillés avec vinaigrette à la pistache et oignon confit

x x x x x

### LA SALADE “COOL”

Pomme de terre, œuf bio, ventrèche de thon à l'huile, piment d'Ibarra et mayonnaise avec tartare de gamba de Palamós et caviar Nacarii

x x x x x

### FILETS DE THON ROUGE

Filet de thon mariné à la crème aigre céleri façon ajoblanco, fenouil assaisonné et noix de cajou grillées avec caviaroli au sésame

x x x x x

### RIZ DE MER ET DE TERRE

Fait avec Akita Komachi, sauté foncé, trompettes de la mort et seiches sautées avec émulsion d'ail noir

x x x x x

### LOTTE STYLE CATALAN

Filet de lotte grillée aux épinards, raisins secs et pignons rôtis à l'escabèche de shiitakes au vinaigre de cidre

x x x x x

### L'ANANAS

Ananas rôti avec pain d'épices au yaourt, granité au gingembre et glace au yaourt crémeux à l'ananas

52,00 €

Assortiment de vins : 77,00 €/personne

Prix IVA inclus.

Servi par table entière jusqu'à 14h30 et 21h30. Pain et eau inclus.