

MENÚ DEGUSTACIÓN

DE TEMPORADA

APERITIVO

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

x x x x x

SNACKS

Bisque de marisco con espuma de piparras

Mini muffin de tomate y albahaca relleno de butifarra negra

Croqueta de calabaza y queso Urgelia con mayonesa de cilantro 

Mejillones en escabeche suave de vinagre de manzana con verduritas

x x x x x

EL GASPATXO D'HIVERN

Crema tibia de calabaza asada y tomate con colas de cigalas a la llama,
queso Emporita y falso bizcocho de aceitunas negras

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

LLEGUMS

Judía del ganxet estofadas con butifarra de perol, gambas de Palamós, rebozuelos
y yema de huevo ecológico con fondo de jamón ibérico

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

TURBÓ

Lomos de rodaballo a la brasa con tartar de verduras asadas,
pilpil de sus espinas y falso bizcocho de algas

x x x x x

LA NOSTRA POMA

Osmotizado de manzana Royal Gala, cremoso de chocolate blanco y menta
con sorbete de yogurt, bizcocho de lima y falsa gelatina de menta

70,00 €

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.