

MENÚ DÉGUSTATION

DE SAISON

APÉRITIF

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

x x x x x

SNACKS

Bisque de fruits de mer avec mousse de poivres verts

Mini muffin de tomate et basiliques farci de budin noir

Croquette de potiron et de fromage Urgèlia avec mayonnaise de coriandre 

Moules marinés en escabèche doux de vinaigre de pomme et légumes

x x x x x

EL GASPATXO D'HIVERN

Crème tiède de potiron roti et cicèrols avec des cues de langoustins dans la flamme,
du fromage Emporità et du faux gateau d'olives noires

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

LLEGUMS

Ragoût d'haricots *del ganxet* avec saucisse perol, crevette de Palamós,
chantarelles et jaune d'oeuf bio avec bouillon de jambon iberique

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

TURBÓ

Turbot à la braise sans travail, avec tartar de légumes roties, pilpil
de ses épines grillées et faux gateau aux algues

x x x x x

LA NOSTRA POMA

Pomme Royal Gala osmotisée, crémeux chocolat blanc et menthe avec
sorbet yaourt, génoise citron vert et fausse gelée de menthe

70,00 €

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.