



Menú arroz

PARA EMPEZAR

(a compartir en medio de mesa)

Tartar de tomates asados y verduras a la brasa con bacalao confitado y emulsión de romesco

Mármol de foie Coll Verd con alga nori, compota de calabaza y polvo de aceite de oliva

Buñuelos de bacalao con crema de queso azul y emulsión de ajos asados

EL ARROZ

(a elegir)

Paella de arroz seco de calamares a la brasa con trompetas de la muerte y emulsión de pimentón rojo de la Vera

O

Cazuela de arroz negro con sofrito ampurdanés, sepietas, salchichas y cigalas abiertas con aceite de ajo y perejil

O

Arroz caldoso de sofrito oscuro de sepia, raya y gambes rojas de Palamós (supl. 9,00 €)

POSTRES

PAN, ACEITE, CHOCOLATE Y SAL

Mousse de chocolate y flor de sal, brioche caramelizado, polvo de aceite, galleta shortbread y helado de chocolate negro

47 €

Incluye servicio de aguas y pan

El precio no incluye ninguna otra bebida ni el café

59 €

Incluye servicio de vinos Inspirador de Castell de Perelada, aguas, pan, café y pequeños dulces

El precio no incluye ninguna otra bebida alcohólica