



Menu riz

POUR COMMENCER

(à partager au milieu de la table)

Tartare de tomate rôti et des petites légumes à la braise avec de la morue confité

Marbre de foie gras ... micuit avec l'algue nori, compote de courge et poudre d'huile d'olive

Beignets de cabillaud à la crème de bleu et émulsion d'ail rôti

LE RIZ

(à choisir)

Paella de riz sec aux calamars grillés avec trompettes de la mort et émulsion de paprika rouge de La Vera

ou

Casserole de riz noir avec base empordanaise, des petites seiches, saucises et langoustin ouvert, avec alioli d'ail et percil

ou

Riz velouté avec base brune, avec de la seiche, de la raie manta et des crevettes rouges de Palamós (supl. 9 €)

DESSERTS

PAIN, HUILE, CHOCOLAT et SEL

Mousse de chocolat noir et fleur de sel, brioche caramélisée, poudre d'huile d'olive, sablé shortbread et glace au chocolat noir

47 €

*Comprend le service d'eau et de pain
Le prix n'inclut aucune autre boisson ni café.*

59 €

*Comprend un service de vin inspirant de Castell de Perelada,
eau, pain, café et petites friandises
Le prix n'inclut aucune autre boisson alcoolisée*