

EL CURT

MENÚ DEGUSTACIÓ

Snacks i aperitiu especial Es Portal

AMANIDA DE TARDOR

Amanida tèbia de bacallà esqueixat amb col kale i carbassa escalivada sobre gelea de tomata amb emulsió d'alfàbrega fresca

x x x x x

BOLETS DE TEMPORADA

Saltejat de bolets variats de temporada amb cremós de rovell d'ou ecològic i anguila fumada

x x x x x

PANXETA DE MAR

Ventresca de tonyina en dues coccions, caramel·litzada amb salsa suau de mel de timó i teriyaki sobre puré de Nyàmera amb brots de ceba tendra

x x x x x

ARRÒS MAR I TERRA

Fet amb Akita Komachi, sofregit fosc, trompetes de la mort i tallarines de calamar de potera saltats amb emulsió d'all negre

x x x x x

PEIX SEGONS EL MAR

Llom de peix sense feina amb hummus d'albergínia fumada, encurtit de ceba de Figueres, allioli suau d'alls escalivats i fals caviar d'oli d'oliva arbequina

x x x x x

EL PASTÍS DE POMA

Poma al forn amb milfulles caramel·litzat, cremós de xocolata blanca amb romaní del Montgrí, pa de pessic de mantega torrada amb gelat de crema de poma amb gingebre

52,00 €

Amb maridatge de vins: 77,00 €

Preus amb IVA inclòs.

Servit per a taula sencera fins les 14.30 i les 21.30 hores. Inclou pa i aigua.

EL LLARG MENÚ DEGUSTACIÓ

Snacks i aperitiu especial Es Portal

L'ENSALADILLA "XULA"

Patata, ou ecològic, ventresca de tonyina a l'oli, piparra i maionesa amb tàrtar de gamba de Palamós i caviar Nacari

x x x x x

CANELÓ DE TARDOR

Caneló de carbassa rostida amb porros i ceps, crema de formatge blau el Ceretà, brots verds i oli d'avellanes

x x x x x

BOLETS DE TEMPORADA

Saltejat de bolets variats de temporada amb cremós de rovell d'ou ecològic i anguila fumada

x x x x x

ARRÒS MAR I TERRA

Fet amb Akita Komachi, sofregit fosc, trompetes de la mort i tallarines de calamar de potera saltats amb emulsió d'all negre

x x x x x

PEIX SEGONS EL MAR

Llom de peix sense feina amb hummus d'albergínia fumada, encurtit de ceba de Figueres, allioli suau d'alls escalivats i fals caviar d'oli d'oliva arbequina

x x x x x

POLLASTRE AMB GAMBES

Terrina de cuixa de pollastre de pagès amb gambes de Palamós sense feina, cremós d'arrel d'api, suc del seu rostit i emulsió de picada

x x x x x

L'ANANAS

Pinya rostida amb pa de pessic de iogurt, granissat de cardamom i gelat de iogurt cremós de pinya

x x x x x

EL PASTÍS DE POMA

Poma al forn amb milfulles caramel·litzat, cremós de xocolata blanca amb romaní del Montgrí, pa de pessic de mantega torrada amb gelat de crema de poma amb gingebre

67,00 €

Amb maridatge de vins: 97,00 €

Preus amb IVA inclòs.

Servit per a taula sencera fins les 14,30 i les 21,30 hores. Inclou pa i aigua.