

FR



ES PORTAL

HOTEL GASTRONÒMIC

HG-002398

Prix par personne
Prix avec TVA comprise

NOS MENUS

MENU ES PORTAL

Servi par table entière jusqu'à 15 h et 22 h. Eau et pain compris.

57,00 €

Hors-d'œuvre spécial Es Portal

APÉRITIF

Coques cuites à la vapeur avec vinaigrette Umami aux légumes et au gingembre

ENTRÉE FROIDE

Ventrèche laminée de thon rouge de la Méditerranée de la mayonnaise au safran, assortiment de légumes au vinaigre de riz et à l'huile de menthe

ENTRÉE CHAUD

Coquilles Saint-Jacques grillées à la sauce de beurre blanc, dos ibérique accompagné d'une salade de lentilles «Beluga» avec des olives noires en copeaux

LE RIZ

Riz Akita Komachi avec des légumes frits, canard confit et des concombres de mer à l'ail au safran

LE POISSON

Dos de turbot à la braise avec une émulsion d'ail noir et assortiment de légumes confits aux truffes d'été dans l'huile et râpées

LE VIANDE

Tataki de veau de la marque Q provenant de la Ferme Empordà à la braise avec de la sauce au vin rancio et pleurotes en forme d'huître

ORANGE PIE

Gâteau éponge à l'orange avec du caramel, meringue à la crème de zeste d'orange naturelle et crumble de sésame noir

LE CHOCOLAT

Flexible au chocolat Guanaja avec de la cardamome, éponge de thé matcha et crumble d'amande avec de la glace à la menthe fraîche

Mariage de vins: 25 € par personne

MENU SPÉCIAL DU RIZ

Servi par table entière jusqu'à 15 h et 22 h. Eau et pain compris.

42,00 €

Hors-d'œuvre spécial Es Portal

ENTRÉE

Petites tomates variées de saison avec de la morue et des poireaux confits, des olives de Kalamata et de la vinaigrette aux graines de tournesol

PREMIER PLAT

Coquilles Saint-Jacques grillées à la sauce de beurre blanc, dos ibérique accompagné d'une salade de lentilles « Beluga » avec des olives noires en copeaux

LE RIZ

Riz Bomba avec des légumes frits de l'Empordà et de la seiche, des crevettes rouges de Palamós et presa ibérique
Masia Tero confit avec un légume mousseline d'emoutarde à l'ancienne

DESSERTS

Ganache au chocolat Guanaja avec de la cardamome, éponge de thé vert et glace à la menthe fraîche

Notre établissement dispose de toute l'information sur la présence de produits et ingrédients allergènes dans les plats de la carte et des menus. Nous sommes à votre disposition pour vous offrir toute information au cas que vous souffriez d'une quelconque allergie ou intolérance alimentaire conformément au règlement UE núm. 1169/2011

 Avec gluten

 Végétarien

 Demi-pension