

MENÚ DESCOBERTA

L'HORA DEL VERMUT

Oliva i vermut blanc / Salpicó de pop / Pastís de musclos en escabetx /
Espina d'anxova / Bombó de xampinyó a l'allet /
Cresta de pollastre a l'ast / Ametlla salada / Galeta de tomàquet i xoriç /
Bunyel de tonyina de llauna / Bomba de botifarra de perol

PA I OLI

Pa del forn de La Fogaina i oli de la zona

FLOR DE TRUITA DE RIU

Truita de riu curada, nap, emulsió d'amanida, taronja, iogurt

CEBA DE FIGUERES

Ceba arrebossada, el seu consomé, formatge Miner d'Espinelves, bombó de ceba

OU DE PRIMERA POSTA

Ou eco de primera posta, mongeta verda, botifarra negra, brou d'escudella, bolets

LLOBARRO I FONTS MARÍ

Llobarro de costa, navalles, canyetes, algues, plàncton, suquet

PORC IBÈRIC A LA CATALANA

Coll de porc ibèric català, espinacs, orellanes, panses, pinyons, suc de rostit

MELÓ I LLET REDUÏDA

Tallarines de meló, cremós d'alvocat, gelat i cruixent de llet reduïda

CERVESA NEGRA

Pannacotta de cervesa negra, garrofa, cacau, gelat de regalèssia

DOLÇOS D'HERBES PEL CAFÈ

Macaró de... Galeta de... Bombó de...

Preu 105€

Maridatge de vins (opcional) 45 €

** Ambdós menús es serviran a taula completa*

** Opció d'afegir una selecció de formatges amb confitures 12,50€/persona*

** Al treballar amb productes frescos i de temporada els nostres menús poden tenir variacions per qüestions de mercat però sempre mantenint la mateixa estructura*

** Prequem ens comuniquin qualsevol al·lèrgia o intolerància*

** Per motius de complexitat no es faran adaptacions en els aperitius ni en els petit fours*

**Els altres possibles canvis estan subjectes a un*

increment de preu

** 10% IVA inclòs*

MENÚ EMOCIÓ

L'HORA DEL VERMUT

Oliva i vermut blanc / Salpicó de pop / Pastís de musclos en escabetx /
Espina d'anxova / Bombó de xampinyó a l'allet /
Cresta de pollastre a l'ast / Ametlla salada / Galeta de tomàquet i xoriç /
Bunyol de tonyina de llauna / Bomba de botifarra de perol

PA I OLI

Pa del forn de La Fogaina i oli de la zona

GAMBA VERMELLA

Gamba vermella, consomé acidulat, blat de moro, brots, flors i fulles fresques

FLOR DE TRUITA DE RIU

Truita de riu curada, nap, emulsió d'amanida, taronja, iogurt

AMANIDA DE TOMÀQUETS I ENCURTITS

Tomàquets semi secs i frescos, crema de tomàquet, aigua de tàperes, encurtits

CEBA DE FIGUERES

Ceba arrebossada, el seu consomé, formatge Miner d'Espinelves, bombó de ceba

SALSIFÍ I BACALLÀ

Salsifí, pil-pil i tripa de bacallà, julivert

CALAMAR

Tallarines de calamar, la seva bolonyesa, brioix, crema de fonoll

ÀNEC D'AGLÀ AMB FRUITS VERMELLS

Pit d'ànec d'aglà, cirera amb foie, magrana, maduixa, aranyó

CONILL À LA ROYALE

Conill à la Royale, el seu paté, pastanagues

TORTA

Torta d'anís, crema, puré d'albedo i compota de llimona, escuma d'anís i llimona

MELÓ I LLET REDUÏDA

Tallarines de meló, cremós d'alvocat, gelat i cruixent de llet reduïda

GERDS

Quallada de gerds, festuc, gelat de remolatxa

DOLÇOS D'HERBES PEL CAFÈ

Macaró de... Galeta de... Bombó de...

Preu 135€

Maridatge de vins (opcional) 65 €

“Basem la nostra cuina en el respecte als aliments del territori i de temporada, cuinant allò que ens brinda l'horta, la llotja i els nostres proveïdors de confiança.”

“Treballem per oferir-vos una cuina directa amb bases tradicionals en constant evolució.”