

MENÚ DESCUBIERTA

LA HORA DEL VERMÚ

Aceituna y vermú blanco / Salpicón de pulpo / Pastel de mejillón en escabeche /
Espina de anchoa / Bombón de champiñón al ajillo /
Cresta de pollo a l'ast / Almendra salada / Galleta de tomate y chorizo
Buñuelo de atún en lata / Bomba de butifarra de perol

CALAMAR E HINOJO

Tartar de calamar de potera, aceite de hinojo, crema de bulbo de hinojo, pepino

CEBOLLA DE FIGUERES

Cebolla rebozada, su consomé, queso de cabra, bombón de cebolla

HUEVO, BRÓCOLI Y COLIFLOR

Huevo de primera puesta, crema de coliflor tostada y miso, espuma de coliflor, brócoli y su tallo marinado

LUBINA Y FONDO MARINO

Lubina de costa, navajas, cañadillas, algas, suquet

PATO DE BELLOTA

Pechuga de pato de bellota, guiso de sus muslos con semillas de girasol, mandarina

MANZANA VERDE Y LECHE REDUCIDA

Manzana verde, cremoso de aguacate, helado y crujiente de leche reducida

CERVEZA NEGRA

Panacota de cerveza negra, algarroba, cacao, helado de regaliz

DULCES DE HIERBAS PARA EL CAFÉ

Macarón de... Gominola de... Galleta de... Bombón de...

Precio 105€

*Servicio de pan artesano de La Fogaina y aceite de l'Empordà 5,00€
(indique antes de empezar la comida si no desea este servicio)*

Maridaje de vinos (opcional) 45 €

** Ambos menús se servirán a mesa completa*

** Opción de añadir una selección de quesos con confituras 12,50€/persona*

** Al trabajar con productos frescos y de temporada nuestros menús pueden tener variaciones por cuestión de mercado pero siempre manteniendo la misma estructura*

** Rogamos nos comuniquen cualquier alergia o intolerancia*

** Por motivos de complejidad no se harán adaptaciones en los aperitivos ni en los petit fours*

** Los demás cambios están sujetos a un incremento de precio*

** 10% IVA incluido*

MENÚ EMOCIÓN

LA HORA DEL VERMÚ

Aceituna y vermú blanco / Salpicón de pulpo / Pastel de mejillón en escabeche /
Espina de anchoa / Bombón de champiñón al ajillo /
Cresta de pollo a l'ast / Almendra salada / Galleta de tomate y chorizo
Buñuelo de atún en lata / Bomba de butifarra de perol

GAMBA ROJA

Gamba roja, consomé acidulado, maíz, brotes, flores y hojas frescas

CALAMAR E HINOJO

Tartar de calamar de potera, aceite de hinojo, crema de bulbo de hinojo, pepino

TARTA DE OTOÑO

Milhojas de boniato, raíz de apio, berenjena, patata, salsa de cava, ajo

CEBOLLA DE FIGUERES

Cebolla rebozada, su consomé, queso de cabra, bombón de cebolla

FRICANDÓ DE NABO

Nabo cocinado en caldo de setas, salsa fricandó, puré de ceps, setas de temporada

RAPE Y ACELGAS

Lomo de rape, salsa de adobo, soufflée de rape y acelgas, pesto y crema de acelgas, piel de rape

ESCUDELLA DE PERDIZ

Pelota, butifarra, lasaña, escudella y bombón de perdiz

LIEBRE À LA ROYALE

Liebre à la Royale, su paté, zanahorias

TORTA

Torta de anís, crema, puré de albedo y compota de limón, espuma de anís y limón

MANZANA VERDE Y LECHE REDUCIDA

Manzana verde, cremoso de aguacate, helado y crujiente de leche reducida

FRAMBUESA

Cuajada de frambuesa, pistacho crudo, en polvo y caramelizado, helado de remolacha

DULCES DE HIERBAS PARA EL CAFÈ

Macarón de... Gominola de... Galleta de... Bombón de...

Precio 140€

*Servicio de pan artesano de La Fogaina y aceite de l'Empordà 5,00€
(indique antes de empezar la comida si no desea este servicio)*

Maridaje de vinos (opcional) 65 €

*"Basamos nuestra cocina en el respeto a los alimentos del territorio y de temporada, cocinando
aquello que nos brinda la huerta, la lonja y nuestros proveedores de confianza."
"Trabajamos para ofrecer una cocina directa con bases tradicionales en constante evolución."*