

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 /
Bunyol de tonyina de llauna / Bomba de botifarra de perol

PÈSOLS I ESCAMARLÀ

Quallada de pèsols, brou fred d'escamarlà, pèsols crus, escamarlà

CEBA DE FIGUERES

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

OU, BRÒQUIL I COLIFLOR

Ou de primera posta, crema de coliflor torrada i miso, escuma de coliflor, bròquil i la seva tija marinada

LLOBARRO I BLEDES

Llom de llobarro, salsa d'adob, soufflé de llobarro i bledes, pesto i crema de bledes, pell de llobarro

ÀNEC D'AGLÀ

Pit d'ànec d'aglà, guisat de les seves cuixes amb llavors de girasol, mandarina

POMA VERDA I LLET REDUÏDA

Poma verda, cremós d'alvocat, gelat i cruixent de llet reduïda

CERVESA NEGRA

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

DOLÇOS D'HERBES PEL CAFÈ

Macaró de... Gominola de... Galeta de... Bombó de...

Preu 105€

*Servei de pa artesà de La Fogaina i oli de l'Empordà 5,00€
(indiqui abans de començar l'àpat si no desitja aquest servei)*

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*

** Preguem 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

GAMBA VERMELLA

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

PÈSOLS I ESCAMARLÀ

Quallada de pèsols, brou fred d'escamarlà, pèsols crus, escamarlà

MILFULLS VEGETAL

Milfulls de moniato, moniato lila, arrel d'api, carbassa i patata violeta, salsa de cava, all

CEBA DE FIGUERES

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

FRICANDÓ D'ESPÀRREC BLANC

Espàrrec blanc, salsa fricandó, puré de ceps, bolets de temporada

TRUITA DE RIU I PERNIL

Llom de truita, crema de pernil, ous de truita, caldo de pernil, tartaleta de truita fumada i pernil

ESCUDELLA DE PERDIU

Pilota, botifarra, lasanya, escudella i bombó de perdiu a la col

LLEBRE À LA ROYALE

Llebre à la Royale, el seu paté, pastanagues

TORTA

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

POMA VERDA I LLET REDUÏDA

Poma verda, cremós d'alvocat, gelat i cruixent de llet reduïda

GERDS

Cremós de gards, festuc en pols, cru i caramel·litzat, gelat de remolatxa

DOLÇOS D'HERBES PEL CAFÈ

Macaró de... Gominola de... Galeta de... Bombó de...

Preu 140€

*Servei de pa artesà de La Fogaina i oli de l'Empordà 5,00€
(indiqui abans de començar l'àpat si no desitja aquest servei)*

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."