

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

EMPEDRAT DE SÍPIA

Brou fred de tomàquet i pebrot, mongetes de Santa Pau cuites i en puré, vel i tàrtar de sípia, tomàquet semi sec, oliva

CEBA DE FIGUERES

Ceba arrebossada, el seu consomé, formatge Miner d'Espinelves, 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

BACALLÀ EN VERD

Llom de bacallà, tripa, pil-pil, julivert, bombó de brandada, sopa verda de bacallà

CONILL À LA ROYALE

Conill à la Royale, el seu paté, pastanagues

COGOMBRE I MELÓ

Boles de cogombre i meló impregnades, mousse i flam de meló, kéfir, sopa de cogombre i poma verda

NOUS I RATAFIA

Nous en crema, galeta, cruixent i garapinyades,
gelat de nous i ratafia, coca de ratafia, blat sarraí

DOLÇOS D'HERBES PEL CAFÈ

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

Preu 110€

*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) 55€

** Ambdós menús es serviran a taula completa*

** Opció d'afegir una selecció de formatges de Girona 19,50€*

** 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

EMPEDRAT DE SÍPIA

Brou fred de tomàquet i pebrot, mongetes de Santa Pau cuites i en puré, vel i tàrtar de sípia, tomàquet semi sec, oliva

GAMBA VERMELLA

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

TONYINA I REMOLATXA

Tàrtar de tonyina vermella, làmines de remolatxa, puré de remolatxa encurtida,
suero de llet, oli de fulla de figuera

MILFULLS VEGETAL

Milfulls de moniato, carbassó, arrel d'api, carbassa i albergínia, salsa de cava, all

CEBA DE FIGUERES

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

LLOBARRO I BLEDES

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

ÀNEC AMB PERES

Pilota, *morcilla*, bombó, micuit i consomé d'ànec, pera cuita i en compota

CUETA DE PORC I ESPARDENYA

Cueta de porc, salsa de cap i pota, espardenya, mongeta verda, oli de marisc

LLIMONA, FESTUC, LLOREER

Croustillant de festuc, llimona en crema, puré i gelatina, panna cotta de llorer

COGOMBRE I MELÓ

Boles de cogombre i meló impregnades, mousse de meló, kéfir, sopa de cogombre i poma verda

CACAU, PA TORRAT I OLIV D'OLIVA

Cremós de pa torrat, crumble de cacau i garrofa, semi sorbet, teula i sorra de cacau, oli d'oliva

DOLÇOS D'HERBES PEL CAFÈ

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

Preu 150€

*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) 70 €

*"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."