

MENÚ DESCUBIERTA

CALDO DE BIENVENIDA

Consomé de invierno

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

“EMPEDRAT” DE SEPIA

Caldo frío de tomate i pimiento, alubias de Santa Pau cocidas y en puré, velo y tártar de sepia, tomate semi seco, oliva

CEBOLLA DE FIGUERES

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

SETAS Y TUPINAMBO

Guiso de setas, tupinambo en puré, asado y crujiente, trufa

LUBINA Y ACELGAS

Lubina de costa, salsa de adobo, soufflée de lubina y acelgas, pesto y crema de acelgas, piel de lubina

LIEBRE À LA ROYALE

Liebre *à la Royale*, su paté, zanahorias

MANZANA VERDA Y UVAS

Manzana verde en sopa, mousse, impregnada y en compota, uvas, kéfir

NUECES Y RATAFIA

Nueces en crema, galleta, crujiente y garrapiñadas, helado de nueces y ratafía, trigo sarraceno

DULCES DE HIERBAS PARA EL CAFÈ

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

Precio 110€

*Servicio de pan artesano de La Fogaina, aceite de l'Empordà, mantequilla de oveja 5,50€
(indique antes de empezar la comida si no desea este servicio)*

Maridaje de vinos (opcional) 55€

** Ambos menús se servirán a mesa completa*

** Opción de añadir una selección de quesos de Girona 19,50€*

** 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*

** Todos los precios tienen el IVA incluido*

MENÚ EMOCIÓN

CALDO DE BIENVENIDA

Consomé de invierno

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

“EMPEDRAT” DE SEPIA

Caldo frío de tomate i pimiento, alubias de Santa Pau cocidas y en puré, velo y tártar de sepia, tomate semi seco, oliva

GAMBA ROJA

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

ATÚN Y REMOLACHA

Tártar de atún rojo, láminas i puré de remolacha encurtida, suero de leche, aceite de hoja de higuera

TARTA VEGETAL

Milhojas de boniato, calabacín, raíz de apio, calabaza y berenjena, salsa de cava, ajo

CEBOLLA DE FIGUERES

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

BACALAO Y GUISANTES

Lomo de bacalao, tripa, pil-pil, perejil, bombón de brandada, sopa verde de bacalao

PATO CON PERAS

Pelota, morcilla, bombón, micuit y consomé de pato, pera cocida y en compota

RABITO DE CERDO Y ESPARDEÑA

Rabito de cerdo, salsa de *cap y pota*, espardeña, judía verde, aceite de marisco

MANZANA VERDE Y UVAS

Manzana verde en sopa, mousse, impregnada y en compota, uvas, kéfir

ARROZ CON LECHE Y LIMÓN

Crujiente de arroz , cremoso y pannacotta de arroz con leche, gel y puré de limón

CACAO, PAN TOSTADO Y ACEITE DE OLIVA

Cremoso de pan tostado, crumble de cacao y algarroba, semi sorbete, teja y arena de cacao, aceite de oliva

DULCES DE HIERBAS PARA EL CAFÈ

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

Precio 150€

*Servicio de pan artesano de La Fogaina, aceite de l'Empordà y mantequilla de oveja 5,50€
(indique antes de empezar la comida si no desea este servicio)*

Maridaje de vinos (opcional) 70€