

MENÚ DESCUBIERTA

BIENVENIDA

Consomé vegetal/ Ensaladilla rusa / Almendra salada

LA HORA DEL VERMÚ

Aceituna y vermú blanco / Salpicón de pulpo / Pastel de mejillón en escabeche /
Matrimonio de anchoa y boquerón / Bombón de champiñón al ajillo /
Cresta de pollo *a l'ast* / Piquillo relleno de brandada / Galleta de tomate y chorizo
Buñuelo de atún en lata / Bomba de butifarra de perol

"EMPEDRAT" DE SEPIA

Velo y tartar de sepia, caldo frío de tomate y pimiento, alubias de Santa Pau cocidas y en puré, tomate semi seco, oliva

OSTRA

Ostra, pepino encurtido, crema de bulbo de hinojo, bergamota, aceite de hojas de hinojo

CEBOLLA DE FIGUERES

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

RODABALLO

Rodaballo salvaje, su pilpil, puré de albedo de limón, alcaparras crujientes, mermelada de limón y alcaparras

CORDERO DE PASTO

Lomo de cordero, emulsión de hierbas, acelgas "esparrancadas", terrina de cuello y acelgas, yogur, su paté

MANZANA VERDE

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

CARAJILLO DE ANÍS

Cuajada de leche de oveja, bizcocho y merengue de café, gel de anís, helado de berenjena

DULCES DE HIERBAS PARA TERMINAR

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

Precio 115€

*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 24,50€*

** 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

BIENVENIDA

Consomé vegetal/ Ensaladilla rusa / Almendra salada

LA HORA DEL VERMÚ

Aceituna y vermú blanco / Salpicón de pulpo / Pastel de mejillón en escabeche /
Matrimonio de anchoa y boquerón / Bombón de champiñón al ajillo /
Cresta de pollo *a l'ast* / Piquillo relleno de brandada / Galleta de tomate y chorizo
Buñuelo de atún en lata / Bomba de butifarra de perol

"EMPEDRAT" DE SEPIA

Velo y tartar de sepia, caldo frío de tomate y pimiento, alubias de Santa Pau cocidas y en puré, tomate semi seco, oliva

GAMBA ROJA Y GUIANTES

Gamba roja, guisantes, consomé ligero de algas, mayonesa de cabeza de gamba, panacota y aceite de vainas

ATÚN Y REMOLACHA

Tartar de atún rojo, láminas y puré de remolacha encurtida, suero de leche, aceite de hojas de higuera

TARTA VEGETAL

Milhojas de nabo lila, calabaza, boniato y raíz de apio, salsa de cava, ajo asado

CEBOLLA DE FIGUERES

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

LUBINA Y AZAFRÁN

Lubina salvaje, salsa de azafrán, zanahoria en cremas y crujiente, polvo de hoja de zanahoria, naranja

RABITO DE CERDO Y ESPARDEÑA

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

TERNERA CON SETAS

Terrina de ternera, cecina de Wagyu, salsa fricandó, setas, trufa

MANZANA VERDE

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

FLAN DE CAMELO

Mousse de caramelo, interior de flan de vainilla, gianduja, jalea de melocotón en almíbar

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 TERMINAR

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

Precio 165€

*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) 80€