

## 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 PARA TERMINAR

El juego de las hierbas: Macarón de... Gominola de... Galleta de... Bombón de...  
Final feliz

*Precio 115€*

*Servicio de pan artesano de La Fogaina, aceite de oliva virgen extra y mantequilla de oveja 7,50€  
(indique antes de empezar la comida si no desea este servicio)*

*Maridaje de vinos (opcional) 60€*

*\* Ambos menús se servirán a mesa completa*

*\* Opción de añadir una selección de quesos de Girona 26,50€*

*\* 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

Gamba roja, emulsión de su cabeza, crema de albaricoque en escabeche, aceite de hojas de higuera

### ATÚN Y REMOLACHA

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

### ESPÁRRAGO BLANCO

Espárrago blanco, miso de avellana, avellanas cocidas y tostadas, vinagre agridulce

### CEBOLLA DE FIGUERES

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

### LUBINA Y AZAFRÁN

Lubina salvaje, salsa de azafrán y estragón, zanahoria en cremas y crujiente, 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 de verano

### 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, jalea de melocotón en almíbar

### CARBÓN

Cremoso de chocolate ahumado, sésamo negro, arena de cacao, toffee de palo cortado, helado de regaliz

### DULCES PARA TERMINAR

El juego de las hierbas: Macarón de... Gominola de... Galleta de... Bombón de...  
Final feliz

*Precio 165€*

*Servicio de pan artesano de La Fogaina, aceite de oliva virgen extra y mantequilla de oveja 7,50€  
(indique antes de empezar la comida si no desea este servicio)*

*Maridaje de vinos (opcional) 85€*