

## MENÚ DESCOBERTA

### BENVINGUDA

Consomé vegetal / Amanida russa / Ametlla salada

### L'HORA DEL VERMUT

Oliva i vermut blanc / Salpicó de pop / Pastís de musclos en escabetx /  
Matrimoni d' anxova i seitó / Bombó de xampinyó a l'allet /  
Cresta de pollastre a l'ast / Piquillo farcit de brandada / Galeta de tomàquet i xoriç /  
Bunyol de tonyina de llauna / Bomba de botifarra de perol

### EMPEDRAT DE SÍPIA

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

### OSTRA

Ostra, cogombre encurtit, crema de bulb de fonoll, bergamota, oli de fulles de fonoll

### CEBA DE FIGUERES

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

### TURBOT

Turbot salvatge, el seu pil-pil, melmelada de llimona i tàpera, puré d'albedo de llimona, tàperes cruixents

### XAI DE PASTURA

Llom de xai, emulsió d'herbes, bleda esparracada, terrina de coll i bledes, iogurt, el seu paté

### POMA VERDA

Poma verda impregnada i en sopa, en mousse, en aspic i en compota, kéfir

### CIGALÓ D'ANÍS

Quallada de llet d'ovella, pa de pessic i merenga de cafè, gel d'anís, gelat d'albergínia

### DOLÇOS PER ACABAR

El joc de les herbes: Macaró de... Gominola de... Galeta de... Bombó de...  
Final feliç

*Preu 115€*

*Servei de pa artesà de La Fogaina, oli d'oliva verge extra i mantega d'ovella 7,50€  
(indiqui abans de començar l'àpat si no desitja aquest servei)*

*Maridatge de vins (opcional) 60€*

*\* Ambdós menús es serviran a taula completa*

*\* Opció d'afegir una selecció de formatges de Girona 26,50€*

*\* 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*

*\* Tots els preus són amb IVA inclòs*

## MENÚ EMOCIÓ

### BENVINGUDA

Consomé vegetal / Amanida russa / Ametlla salada

### L'HORA DEL VERMUT

Oliva i vermut blanc / Salpicó de pop / Pastís de musclos en escabetx /  
Matrimoni d' anxova i seitó / Bombó de xampinyó a l'allet /  
Cresta de pollastre a l'ast / Piquillo farcit de brandada / Galeta de tomàquet i xoriç /  
Bunyol de tonyina de llauna / Bomba de botifarra de perol

### EMPEDRAT DE SÍPIA

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

### GAMBA VERMELLA

Gamba vermella, emulsió del seu cap, crema d'albercoc en escabetx, oli de fulla de figuera

### TONYINA I REMOLATXA

Tàrtar de tonyina vermella, làmines i puré de remolatxa encurtida, xerigot, oli de fulles de llorer

### ESPÀRREC BLANC

Espàrrec blanc, miso d'avellana, avellanes cuites i torrades, vinagre agredolç

### CEBA DE FIGUERES

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

### LLOBARRO I SAFRÀ

Llobarro salvatge, salsa de safrà i estragó, pastanaga en cremes i cruixent, taronja

### CUETA DE PORC I ESPARDENYA

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

### VEDELLA AMB BOLETS

Terrina de vedella, cecina de Wagyu, salsa fricandó, bolets, tòfona d'estiu

### POMA VERDA

Poma verda impregnada i en sopa, en mousse, en aspic i en compota, kéfir

### FLAM DE CAMEL

Mousse de caramel, interior de flam de vainilla, gelea de préssec en almívar

### CARBÓ

Cremós de xocolata fumada, sèsam negre, sorra de cacau, toffee de palo cortado, gelat de regalèssia

### DOLÇOS PER ACABAR

El joc de les herbes: Macaró de... Gominola de... Galeta de... Bombó de...  
Final feliç

*Preu 165€*

*Servei de pa artesà de La Fogaina, oli d'oliva verge extra i mantega d'ovella 7,50€  
(indiqui abans de començar l'àpat si no desitja aquest servei)*

*Maridatge de vins (opcional) 85 €*