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

CARBASSÓ
Carbassó, 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 CARAMEL
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 €