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

CALABACÍN
Calabacín, 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 CARAMELO
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€