

## Platos para compartir

Aceitunas rellenas de anchoas de Can Xillu de l'Escala **5€**

Anchoas de Santoña en aceite de oliva, piparras y pan de coca **16€**

Jamón Ibérico de bellota con pan de coca y tomate **28€**

Selección de 5 quesos y frutos secos **19€**

Croquetas de jamón ibérico y leche de oveja **2,5€/ud**

Foccaccia con burrata, tomate, pistacho, rúcula y jamón cocido **12€**

# Menú Noches

Copa de cava de bienvenida Albet i Noya El Celler de Can Roca  
y brioche al vapor de trufa de verano

## Entrantes

### Tartar de Remolacha

Tartar de remolocha, nuez pecana, vinagreta de remolacha y rabanitos

### Caballa Curada y Manzanilla

Ajo blanco con caballa curada, manzanilla texturizada, alcaparras encurtidas,  
puré de limón, hoja crasa, almendras y uva blanca

### Ensalada Roja de Verano

Vinagreta de cereza con puré de aguacate rojo, cebolla encurtida, sandia  
caramelizada, aceite de lima y cliantro, gel de shiso rojo, tomate cherry en  
pétalos y deshidratado, apio y hierbas frescas

## Principales

### Wellington de Merluza con *Beurre Blanc*

Lomo de merluza Wellington, salsa *Beurre Blanc*, puré de patatas  
y emulsión de hinojo

### Llata de Girona con aguacate, setas y estragón

Ternera a baja temperatura, crema de setas, puré de aguacate,  
aceite de romero y estragón

### Arroz de perdiz y sepia con alcachofas

Arroz de perdiz y salchicha, con tallarines de sepia y alcachofa

## Postres

### Lemon pie

Crema de limón, gel de bergamota, cremoso de maracuyá,  
merengues y helado de sablée

### Cromatismo naranja

Compota de zanahoria, granizado de naranja y fruta de la pasión, gajos de  
naranja y pomelo, helado de yema y licor de albaricoque

### Coulant de chocolate con helado de vainilla

Coulant de chocolate, salsa de cacao y helado de vainilla y frutos rojos

50,00€

Pan rústico de masa madre incluido. Vinos y cafés no incluidos.