

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
i brioche al vapor de seta de primavera

Entrantes

Tartar de remolacha

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

Raviolis de calabacín con queso de cabra y pistachos

Raviolis de calabacín con queso de cabra, pistacho, cebolla encurtida,
aceite de hoja de higuera, gel de perejil, pimienta verde tostado y
aceite de guindilla

Parmentier de calamares

Parmentier de calamares con chipirones

Principales

Escudella de bacalao

Escudella de bacalao y lomo de bacalao confitado a baja temperatura.

Ñoquis de patata, guiso de tripita de bacalao, brandada y pack choi

Canelón de pularda

Canelón de pularda y pechuga de pularda con salsa de foie y trufa

Llata de Girona con aguacate, setas y estragón

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

Postres

Postre Láctico

Espuma de recuit, helado de leche de oveja, gel de guayaba, dulce de leche
de oveja Ripollesa, gotas de yogur y algodón de azúcar

Ratafía con nueces caramelizadas

Helado especiado con aromas de otoño, financiero de nueces y crema ligera
de ratafía. Manzana asada, gelatina de manzana acida, gel de café
y semillas de anís empanado

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.