

Plats per a compartir

Olives farcides d'anxoves de Can Xillu de l'Escala **5€**

Anxoves de Santoña en oli d'oliva, piparres i pa de coca **16€**

Pernil ibèric de gla amb coca i tomàquet **28€**

Selecció de 5 formatges i fruits secs **19€**

Croquetes de pernil ibèric i llet d'ovella **2,5€/ud**

Foccacia amb burrata, tomàquet, festuc, ruca i pernil cuit **12€**

Menú Nits

Copa de cava de benvinguda Albet i Noya El Celler de Can Roca
i briox al vapor de bolet de primavera

Entrants

Tartar de remolatxa

Tartar de remolatxa, nou pacana, vinagreta de remolatxa i ravenets

Raviolis de carbassó amb formatge de cabra i festucs

Raviolis de carbassó amb formatge de cabra, festucs, ceba adobada
oli de fulla de figuera, gelatina de julivert, pebrot verd torrat i oli de vitet

Parmentier de calamar amb calamarsons

Parmentier de patata, mosaic de calamar, pebre vermell, calamarsons
i salsa de calamar

Principals

Escudella de bacallà

Escudella de bacallà i llom de bacallà confitat a baixa temperatura.
Nyoquis de patata, guisat de tripa de bacallà, brandada i pack choi

Caneló de pularda

Caneló de pularda i pit de pularda amb salsa de foie i tòfona

Llata de Girona amb alvocat, bolets i estragó

Vedella a baixa temperatura, crema de bolets, puré d'alvocat,
oli de romaní i estragó

Postres

Postres Làctis

Escuma de recuit, gelat de llet d'ovella Ripollesa, gel de guaiaba,
dolç de llet d'ovella, gotes de iogurt i núvol làctic

Ratafia amb nous caramel·litzades

Gelat especiat amb aromes de tardor, financier de nous i crema lleugera de
ratafia. Poma al forn, gelatina de poma àcida, gelatina de cafè
i llavors d'anís empanades

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Coulant de xocolata, salsa de cacau i gelat de vainilla i fruits vermells

50,00€

Pa rústic de massa mare inclòs. Vins i cafè no inclosos.