

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. Financier de nueces y crema ligera
de ratafía, manzana al horno, gelatina de manzana ácida, gel de café y
semillas de anís garrapiñadas

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.