

## 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,  
brioche de trufa y escudella

### ENTRANTES

#### **Carpaccio de Boletus Edulis**

Carpaccio de Boletus Edulis, aceite de setas,  
tuétano de ternera, piñones y perifollo

#### **Sopa de queso Comté con cebolla caramelizada**

Sopa de queso Comté con cebolla caramelizada, gel de romero, tomillo y laurel,  
reducción de vino fino de Jerez, bizcocho tierno de nuez y nueces caramelizadas

#### **Parmentier de calamares con chipirones**

Parmentier de patata, mosaico de calamar, pimentón,  
chipirones y salsa de calamar

### 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 pak 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

#### **Cromatismo Naranja**

Bizcocho de zanahoria, gajos de mandarina a vivo, puré de albedo de  
mandarina, boniato con vainilla y helado de yema con licor de mandarina

#### **Coulant de chocolate con helado de vainilla**

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

**50,00€**

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