

## 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 espumoso de bienvenida Albet i Noya El Celler de Can Roca.

Brioche al vapor relleno de mouselina de seta de San Jorge y cuchara consomé de gelée de ternera y seta de San Jorge con nata doble

### ENTRANTES

#### Colmenillas a la crema

Con finas láminas de pechuga de Pularda, parfait, apio y limón encurtido

#### Toda la alcachofa

Puré de alcachofa, corazón de alcachofa confitado, chips de alcachofa, crema de queso de cabra, menta y almendra tostada

#### Parmentier de calamares con chipirones

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

### PRINCIPALES

#### Merluza a la sal

Pil pil de merluza, patata confitada, salsifi encurtido y crujientes de patata morada

#### Arroz de perdiz y sepia

Arroz de perdiz y sepia con verduras de temporada

#### Llata de ternera 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

#### Tarta al whisky

Bizcocho de naranja al whisky, helado de yema, crema y nougat de almendra

#### Coulant de chocolate con helado de chocolate

Coulant de chocolate de Casa Cacao, salsa de cacao, helado de chocolate y frutos rojos

50,00€

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