

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 18€
Jamón Ibérico de bellota con pan de coca y tomate 30€
Selección de 5 quesos y frutos secos 19€
Croquetas cremosas de jamón ibérico 2,5€/ud
Focaccia con burrata, tomate, pistacho, rúcula y jamón cocido 15€
Bikini clásico de prosciutto artesanal y queso Havarti, de Rocambolesc Bikinería 8€
Extra de pan de foccacia artesanal 3,5€

MENÚ NOCHES

Bienvenida

Copa de Brut Reserva Albet i Noya El Celler de Can Roca
Brioche al vapor con trufa y caldo de escudella

ENTRANTES

Sopa de queso Comté con cebolla tierna

Cebolla de Figueres y chalotas, nuez garrapiñada al curry, gel de laurel, tomillo, romero y de jerez, salsa de cebolla rustida y bizcocho de nuez

Calabaza asada

Praliné y aceite de pipas de calabaza,
burrata, alcaparras y rúcula

Parmentier de calamares con chipirones

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

PRINCIPALES

Lubina con sabores del Mediterráneo

Emulsión de olivas, piñones, bergamota,
naranja e hinojo

Arroz de perdiz y sepia

Arroz de perdiz y sepia con verduras de temporada

Solomillo de ternera de Girona

Con mantequillas de hierbas y especias, cebollitas glaseadas,
mini verduras y cazuelita de parmentier de patata

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

Granizado de naranja y fruta de la pasión, helado de yema de huevo,
compota de zanahoria, naranja, mandarina y flores

Coulant de chocolate con helado de chocolate

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

Bombón de Casa Cacao y pan rústico de masa madre incluidos.

Vinos, cafés y/o infusiones y extra de pan de masa madre no incluidos.

50€ por persona.
IVA vigente incluido.