

## 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 18€

Pernil ibèric de gla amb coca i tomàquet 30€

Selecció de 5 formatges i fruits secs 19€

Croquetes cremoses de pernil ibèric 2,5€/ud

Focaccia amb burrata, tomàquet, festuc, ruca i pernil cuit 15€

Bikini clàssic de prosciutto artesanal i formatge Havarti, de Rocambolesc Bikineria 8€

Extra de pa de foccacia artesanal 3,5€

## MENÚ NITS

### Benvinguda

Copa de Brut Reserva Albet i Noya El Celler de Can Roca  
Brioix de moixernó amb maionesa de moixernó i caldo d'escudella

### ENTRANTS

#### Sopa de formatge Comté amb ceba tendra

Ceba de Figueres i escalunyes, nou garapinyada al curri, gel de llorer, farigola, romaní i de xerès, salsa de ceba rostida i pa de pessic de nou

#### Carbassa rostida

Praliné i oli de pipes de carbassa, burrata,  
tàperes i ruca

#### Parmentier de calamar amb calamarsos

Parmentier de patata, mosaic de calamar, pebre vermell,  
calamarsos i escuma de calamar

### PRINCIPALS

#### Llobarro amb sabors del Mediterrani

Emulsió d'olives, pinyons, bergamota,  
taronja i fonoll

#### Arròs de perdiu i sípia

Arròs de perdiu i sípia amb verdures de temporada

#### Filet de vedella de Girona

Amb mantegues d'herbes i espècies, cebetes glacejades,  
mini verdures i cassoleta de parmentier de patata

### POSTRES

#### Postres Làctic

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

#### Cromatisme taronja

Granissat de taronja i fruita de la passió, gelat de rovell d'ou,  
compota de pastanaga, taronja, mandarina i flors

#### Coulant de xocolata amb gelat de xocolata

Coulant de xocolata de Casa Cacao,  
gelat de xocolata i fruits vermells

Bombó de Casa Cacao i pa rústic de massa mare inclosos.

Vins, cafès i/o infusions i extra de pa de massa mare no inclosos.

50€ per persona.  
IVA vigent inclòs.