

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 de perrechico con mayonesa de perrechico

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

Espárrago blanco

Con saúco y miel de acacia

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

Llata de ternera

Ternera cocinada a baja temperatura con colmenillas a la crema y cremoso de aguacate trufado

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.