

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 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

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

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.