

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

ENTRANTS

“Ajoblanco” i verat curat

Amb vi de Xerès Manzanilla

Espàrrec blanc

Amb saüc i mel d’acàcia

Parmentier de calamar amb calamarsons

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

PRINCIPALS

Llobarro amb sabors del Mediterrani

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

Arròs de perdiu i sípia

Arrós de perdiu i sípia amb verdures de temporada

Llata de Vedella

Vedella cuinada a baixa temperatura, amb múrgoles a la crema
i cremós d’alvocat trufat

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.