

## 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

#### Ajoblanco y caballa curada

Con vino de Jerez Manzanilla

#### 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.