

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 tofona d’estiu

ENTRANTS

“Ajoblanco” i verat curat

Amb vi de Xerès Manzanilla

Amanida vermella

Cremós de remolatxa, síndria rostida, cireres,
ceba vermella amanida, tomàquets del nostre hort de Mas Marroch,
infusió de fulles de shiso vermell, vinagreta de cireres,
api i oli de coriandre amb llima fresca.

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.