

MENÚ NITS

Aperitiu

Brioix al vapor amb tòfona de temporada.
Escudella tradicional amb vi de Xerès.
Copa de Brut Reserva Albet i Noya del Cellar de Can Roca.

ENTRANTS

Ou escalfat a baixa temperatura amb bolets de temporada.

Cremós de patata, escuma de demi-glace de vedella, pinyons, oli de cerfull, espàrrecs verds i patates cruixents.

- o -

Crema de carbassa rostida amb vieires.

Vieires amb tòfona, llavors de carbassa inflades, crema d'escalunya, crostons de pa de massa mare i oli de llavors de carbassa.

- o -

Parmentier de calamar amb calamars petits.

Parmentier de patata, mosaic de calamar, pebre vermell dolç, calamars petits i salsa de calamar airejada.

PRINCIPALS

Arròs de perdiu i sípia.

Amb verdures del nostre hort Mas Marroch, cuixes i pit de perdiu, sípia i oli de cerfull.

- o -

Wellington de llobarro amb salsa beurre blanc.

Emulsió de fonoll, reducció de salsa de llobarro i oli de julivert.

- o -

Llata de vedella gironina a baixa temperatura.

Bolets de temporada saltats, crema d'alvocat amb tòfona, crema de bolets, estragó i pols de pa de pessic d'olives negres.

POSTRES

Làctic.

Escuma de recuit, gelat de llet d'ovella, gel de guaiava, dolç de llet d'ovella ripollesa, gotes de iogurt i cotó de sucre.

- o -

Postres de músic.

Pa de pessic d'avellanes, crema d'ametlles torrades, panses remullades amb moscatell, albercocs secs, prunes, nous, avellanes i ametlles lleugerament torrades amb gelat d'ametlles.

- o -

Coulant de xocolata amb gelat de xocolata.

Coulant de xocolata de Casa Cacao, salsa de cacau, gelat de xocolata, fruits vermells i menta fresca.

Petit Four

Xocolata del nostre *Bean To Bar* Casa Cacao.

50€ per persona.

(Pa de massa mare rústic inclòs.)

(Vins, cafès, infusions i pa de massa mare extra rústic no inclosos.)