

MENÚ NOCHES

Aperitivos

Brioche al vapor con trufa de temporada.
Escudella tradicional al aroma de Jerez.
Copa de Brut Reserva Albet i Noya, El Celler de Can Roca.

ENTRANTES

Huevo poché a baja temperatura con setas de temporada.
Cremoso de patata, espuma de *demi-glace* de ternera, piñones, aceite de perifollo, espárragos verdes y patata crujiente.
- o -
Crema de calabaza asada con vieiras.
Vieiras con trufa, semillas de calabaza infladas, crema de chalota, picatostes de pan de masa madre y aceite de semillas. carbassa.
- o -
Parmentier de calamar con chipirones.
Parmentier de patata, mosaico de calamar, pimentón dulce, chipirones y salsa aireada de calamar.

PRINCIPALES

Arroz de perdiz y sepia.
Con verduras de nuestra huerta de Mas Marroch, muslitos y pechuga de perdiz, sepia y aceite de perifollo.
- o -
Wellington de lubina con salsa beurre blanc.
Emulsión de hinojo, reducción de salsa de lubina y aceite de perejil.
- o -
Llata de ternera de Girona a baja temperatura.
Setas de temporada salteadas, cremoso de aguacate trufado, crema de setas, estragón y polvo de bizcocho de aceitunas negras.

POSTRES

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.
- o -
Postre músico.
Bizcocho de avellanas, cremoso de almendra tostada, pasas al moscatel, orejones, ciruelas pasas, nueces, avellanas y almendras ligeramente tostadas con helado de almendra.
- o -
Coulant de chocolate con helado de chocolate.
Coulant de chocolate de Casa Cacao, salsa de cacao, helado de chocolate, frutos rojos y menta fresca.

Petit Four

Bombón de nuestro *Bean To Bar* Casa Cacao.

50€ por persona.

(Pan rústico de masa madre incluido.)

(Vinos, cafés, infusiones y extra de pan rústico de masa madre no incluidos.)