

Menú Nits

Aperitiu

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

Entrants

Ou escalfat a baixa temperatura amb bolets de temporada

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

-0-

Espàrrecs blans amb escuma de saüc

Puntes d'espàrrec blanc, gelat d'espàrrecs blancs, saüc, botarga, orellanes, mantega de miso blanc i mel d'acàcies.

-0-

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.

-0-

Wellington de llobarro amb salsa beurre blanc

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

-0-

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.

-0-

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.

-0-

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.)