

# Menu Noche

## Aperitivos

Brioche al vapor con perrechico.  
Cuchara de consomé con nata doble y perrechico.  
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.

-0-

### Espárragos blancos con espuma de saúco

Puntas de espárrago blanco, helado de espárragos blancos, saúco, botarga, orejones, mantequilla de miso blanco y miel de acacia.

-0-

### 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.

-0-

### Wellington de lubina con salsa beurre blanc

Emulsión de hinojo, reducción de salsa de lubina y aceite de perejil.

-0-

### Solomillo de ternera de Girona

Con mantequilla de hierbas y especias y gratinado de patata.

## Postres

### Làctic

Espuma de recuit, helado de leche de oveja, gel de guayaba, dulce de leche de oveja ripollesa, gotas de yogur y algodón de azúcar.

-0-

### Fresas con nata

Fresas silvestres, coulis de fresa, sorbete de fresa y nata montada.

-0-

### 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.)*