

Menú Nits

Aperitius

Bròix al vapor amb moixernons.

Cullera de consomé amb nata doble i moixernons.

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-glace de vedella, pinyons, oli de cerfull, espàrrecs verds i patates cruixents.

-o-

Figues amb raviolis de carbassó i formatge de cabra

Amb salsa de festucs, puré de figa, festuc fresc, ceba adobada i pebrot verd.

-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-

Filet de vedella de Girona

Amb mantega d'herbes i espècies i gratinat de patata.

Postres

Jardí mediterrani

Cremós de lavanda, crema i gelatina de flor de taronger, gel de fonoll, grosella, granissat de meló, sorbet de préssec blanc i ginebró, flors i brots de temporada.

-o-

Cromatisme verd

Crema d'alvocat, gel de llima i estragó, poma impregnada amb llima, sucre d'estrágó, granissat de poma verda, sorbet de llima i brots verds.

-o-

Coulant de xocolata amb gelat de xocolata

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

Petit Four

Xocolata del nostre Bean To Bar Casa Cacao.

50€ por persona

(Pa de massa mare rústic inclòs.)

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