

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.

-o-

Higos con raviolis de calabacín y queso de cabra

Con salsa de pistacho, puré de higo, pistacho fresco, cebolla encurtida y pimiento verde.

-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-

Solomillo de ternera de Girona

Con mantequilla de hierbas y especias y gratinado de patata.

Postres

Jardín mediterráneo

Cremoso de lavanda, crema y gelatina de flor de azahar, gel de hinojo, grosella, granizado de melón, sorbete de melocotón blanco y enebro, flores y brotes de temporada.

-o-

Cromatismo verde

Crema de aguacate, gel de lima y estragón, manzana impregnada en lima, azúcar de estragón, granizado de manzana verde, sorbete de lima y brotes verdes.

-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.)