

MENÚ SETAS Y TRUFA

PEQUEÑOS ENTRETENIMIENTOS

- CRUJIENTE DE ALGA NORI Y WASABI
- BLINI DE TÁRTAR DE GAMBA ROJA DE PALAMÓS CON HUEVO DE CODORNIZ POCHÉ
- CROQUETA DE CEPS Y FOIE CON EMULSIÓN DE TRUFA

PARA EMPEZAR

CARPACCIO DE CEPS CON ACEITE DE PIÑONES Y LANGOSTINO DE SAN CARLOS SIN TRABAJO CON CRUJIENTE DE PIES DE CERDO

ENTRANTES

HUEVO ECOLÓGICO EN BAJA TEMPERATURA CON ESPUMA DE PARMENTIER TRUFADO, SALTADO DE TROMPETAS DE LA MUERTE Y RUSIÑOL DE PINO CON TRUFA LAMINADA AL MOMENTO

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

- LLUERNA SALVAJE CONFITADA EN ROMERO, NÍSCALOS CONFITADOS, TRINCHADO DE LA Cerdanya VEGETAL Y ESPUMA DE OLIVA NEGRA
- ARROZ MELOSO DE NÍSCALOS CON QUESO MADURADO Y TRUFA CON GAMBA ROJA DE PALAMÓS Y AIRE DE MAR
- CANELONES DE ASADO A LA CATALANA CON FOIE Y BÉIXAMEL TRUFADA CON ZUMO DE ASADO

PRE-POSTRE

MOUSSE DE LIMA, LIMÓN CON GRANIZADO DE MENTA

POSTRE

CREMA CATALANA DE RUSIÑOL QUEMADA CON HELADO DE MANZANA EN EL HORNO

120€



MUSHROOM AND TRUFFLES MENU

SMALL ENTERTAINMENT

- CRISPY NORI SEAWEEED AND WASABI
- BLINI WITH RED PRAWN TARTARE FROM PALAMÓS AND POACHED QUAIL EGG
- PORCINI AND FOIE GRAS CROQUETTE WITH TRUFFLE EMULSION

TO BEGIN WITH

PORCINI MUSHROOM CARPACCIO WITH PINE NUT OIL AND SAN CARLOS PRAWNS WITH CRISPY PIG'S FEET

STARTERS

ORGANIC EGG COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH TRUFFLED PARMENTIER FOAM, SAUTEED BLACK TRUMPET MUSHROOMS AND PINE RUSSET WITH FRESHLY SLICED TRUFFLE

MAIN COURSE TO CHOOSE FROM

- WILD LLUERNA CONFIT IN ROSEMARY, SAFFRON CONFIT MUSHROOMS, CHOPPED VEGETABLES "A LA Cerdanya", AND BLACK OLIVE FOAM
- RICE WITH CREAMY SAFFRONED MUSHROOM WITH MATURED CHEESE AND TRUFFLE, RED PRAWNS FROM PALAMÓS AND SEA AIR
- CATALAN-STYLE ROAST CANNELLONI WITH FOIE GRAS AND TRUFFLED BÉIXAMEL WITH ROAST JUICE

PRE-DESSERT

LIME MOUSSE, LEMON WITH SLUSHIE MINT

DESSERT

GIROLLES BURNT CREMA CATALANA WITH BAKED APPLE ICE CREAM

120€



MENÚ DEGUSTANDO EL MAR

PARA EMPEZAR

- CALAMAR DE POTERA DE PALAMÓS A LA BRASA, PURÉ DE CEBOLLA DE FIGUERES CARAMELIZADA, AJO Y ACEITE DE AJO NEGRO Y DASHI DE AZAFRÁN
- GAMBA ROJA DE PALAMOSO EN ESTADO PURO Y CRUJIENTE DE ARROZ CON POLVO DE ALGAS

ENTRANTE

LAMINADO DE CEPS EN TEXTURAS, RAVIOLI DE BOGAVANTE CON KALAMANSI Y ACEITE DE LÁGRIMAS DE ORO DEL CANIGÓ

PLATO FUERTE

PESCADO DE LONJA A LA BRASA CON NÍSCALO, ÑOQUIS DE CALABAZA Y ZUMO DE ASADO VEGETAL CON PURÉ DE AJOS ESCALIVADOS

POSTRE

TRUFA DE CHOCOLATE CON TRUFA Y CRUJIENTE DE HOJA DE SHISO MORADO CON TEMPURA DULCE

120€



SEAFOOD TASTING MENU

TO BEGIN WITH

- GRILLED PALAMÓS SQUID, CARAMELIZED FIGUERES ONION PURÉE, GARLIC AND BLACK GARLIC OIL, AND SAFFRON DASHI
- PALAMÓS RED PRAWN IN ITS PUREST FORM AND CRISPY RICE WITH SEAWEED POWDER

STARTER

LAMINATED MUSHROOMS IN TEXTURES, LOBSTER RAVIOLI WITH KALAMANSI AND GOLDEN TEARS OIL FROM CANIGO

PLATO FUERTE

GRILLED FISH FROM THE MARKET WITH MUSHROOMS, PUMPKIN GNOCCHI AND ROASTED VEGETABLE JUICE WITH GARLIC "ESCALIVADO" PURÉE

POSTRE

CHOCOLATE TRUFFLE WITH TRUFFLE AND CRISPY PURPLE SHISO LEAF WITH SWEET TEMPURA

120€



MENÚ DE PRODUCTO EN ESTADO PURO

APERITIVOS

- MEJILLONES DE ROCA SIN TRABAJO CON SALSA BEARNESA
- LANGOSTINO DE SAN CARLOS DE LA RAPITA CON VINO BLANCO Y ACEITE DE AJO TIERNO
- CIGALAS CON CORTEZA DE SAL Y LIMA
- SEPIA A LA PLANCHA CON PIÑONES I LA SEVA TINTA

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

ARROZ DEL MAR CON SEPIA, GAMBA MEDIA DE PALAMÓS Y FUMET DE GAMBA ROJA

O

ARROZ DEL MAR Y MONTAÑA CON SALCHICHAS, COSTELLÓN, ALMEJAS, GAMBA BLANCA Y ROJA

POSTRE A ESCOGER

PASTEL DE QUESO CON RECUIT DE FONTETA Y CONFITURA DE MANZANA DE TORROELLA

O

ESPUMA DE LIMÓN CON PIÑA Y GELÉE DE LIMÓN

90€



PRODUCT IN ITS PUREST FORM

APPETIZERS

- ROCK MUSSELS WITH BÉARNAISE SAUCE
- SAN CARLOS DE LA RÀPITA PRAWNS WITH WHITE WINE AND YOUNG GARLIC OIL
- CRAYFISH WITH A SALT AND LIME CRUST
- GRILLED CUTTLEFISH WITH PINE NUTS AND ITS INK

MAIN COURSE TO CHOOSE FROM

SEAFOOD RICE WITH CUTTLEFISH, PALAMÓS PRAWNS, AND RED PRAWN STOCK

OR

SEAFOOD AND MOUNTAIN RICE WITH SAUSAGES, PORK RIBS, CLAMS, WHITE AND RED PRAWNS

DESSERT TO CHOOSE FROM

CHEESECAKE WITH FONTETA RECUIT AND TORROELLA APPLE COMPOTE

OR

LEMON MOUSSE WITH PINEAPPLE AND LEMON JELLY

90€

