

MENÚ 1

Tapeta de seitons amb poma
verda i oli de curri verd.

+++

Aperitiu de carpaccio de gamba
amb gnocchis i cruixent de patata
violeta.

+++

Vieira amb coco, mango i vainilla.

++

Turbot amb cremós d'ametlla,
confitura de tomàquet i oli de
tòfona.

+++

Porcella desossada i confitada
amb carxofa i taronja.

+++

Pastís de formatge amb gerds i
galleta

+++

Cafè i petits fours

MENÚ 2

Tapeta de tataki de salmó amb
soja, llima i wasabe.

+++

Aperitiu de sardina fumada amb
cremós de poma verda i vainilla.

+++

Mi-cuit de foie amb puré de coliflor
i gerds.

Llobarro salvatge amb teriyake
d'albergínia i tempura de ceba
tendre.

+++

Filet de bou amb parmentier
d'ibèric, espàrrecs i suc de farigola.

+++

Pastís calent de xocolata amb
gelat de caramel

+++

Cafè i petit fours

CELLER PER A TOTS ELS MENÚS

Propòsit 2023, D.O. Empordà
Notes de Negre 2022, D.O. Empordà
Ars Collecta Blanc de Blancs Reserva Brut, D.O. Cava
Aigües minerals
Carret de licors

PREU MENÚ 1: 76,00€

PREU MENÚ 2: 80,00€

10% IVA inclòs