

FESTIVAL VERANO 2020

(*Mesa completa*)

Amuse bouche

Gofre de patata y nori con tartar de atún rojo
Buñuelo de gamba de Palamós con mayonesa de plancton

Juego de mantequillas y panes

Vichyssoise de hinojo en hielo con caviar Amur Beluga

King Crab confitado, tirabeque y velo al estragón

Salmonete del Mediterráneo, bullabesa y rouille de azafrán

Cochinillo crujiente con remolacha, dátiles y jugo de cocción

Plato adicional (opcional)
Pieza de buey crujiente al sarmiento de viña a la ceniza, reducción de vino del Priorat
y crujiente de patata agria

Sorbete de melocotón de viña

Para los amantes del chocolate: viaje al Caribe a través de la degustación
de guanaja en su 30 aniversario

88€
105 € incluido plato adicional



candlelight

ROMAIN FORNELL
S'AGARO 1932

LOS CRUDOS Y LAS NOTAS LIGERAS INICIALES

Vichyssoise de hinojo en hielo con caviar Amur Beluga	25€
King Crab confitado, tirabeques y velo de estragón	36€
Atún rojo del Mediterráneo Arrom, jugo de aceituna verde con almendras, ensalada ligera condimentada con albahaca y alcaparras	31€
Crujiente de tarta fina de cangrejo real con mayonesa de plancton y cilantro	36€
Tartar de remolacha con helado de mostaza verde y patatas <i>soufflé</i>	19€
Huevo al caviar y sabayón de espárragos verdes de <i>en Roca</i>	34€
La ensalada tibia de <i>espardenyes</i> con espárragos blancos de Navarra, espinacas y mayonesa de limón	32€
Ostras en escabeche con tostas de mantequilla ahumada	31€

EL JARDÍN MARINO

Salmonete del Mediterráneo, bullabesa y <i>rouille de azafrán</i>	31€
Gambas de Palamós en alga kombu a la sal y plancton	46€
San Pedro de la lonja al vino del Empordà, azafránby jugo de cocción	39€
Rodaballo en costra de pan, alcachofa confitada y “béarnaise”	38€

EL PERFUME DE TIERRA Y MONTAÑA

Pieza de buey crujiente al sarmiento de viña a la ceniza, reducción de vino del Priorat y crujiente de patata agria	38€
Pichón en <i>cocotte</i> , quinoa especiada y cebolla de Figueres	38€
Cochinillo crujiente con remolacha, dátiles y jugo de cocción	36€

LOS CLÁSICOS DESDE 1932

<i>Chateaubriand</i> de buey y patatas soufflé con bearnesa (<i>min. 2 pers.</i>)	38€
Tartar de buey condimentado con perlas de mostaza	29€
Bogavante <i>à la presse</i> con capellini y estragón	46€

ALGO DULCE PARA CONCLUIR

Crêpe suzette clásica al Grand Marnier con helado de vainilla	16€
Para los amantes del chocolate: viaje al Caribe a través de la degustación de guanaja en su 30 aniversario	15€
Manzana reineta hojaldrada, sorbete pasión y chantilly de vainilla	15€
Milhojas de campari, pomelo y sorbete de albahaca	15€

*En caso de intolerancia o alergia, por favor contacte con nuestro personal.
Tenemos la composición de nuestros platos a su disposición.*

Servicio de pan 3€

Los precios incluyen el 10% de IVA