



FESTIVAL DE VERANO 2021

(Mesa completa)

Oliva Candlelight
Tortita de camarones
Atún rojo "Arrom" con vinagreta de jengibre
Tartar de buey con crujiente de tapioca soufflé
Buñuelo de gamba de Palamós con mayonesa de plancton

Juego de mantequillas y panes

Vichyssoise de hinojo en hielo con caviar Amur Beluga

Celery como un risotto y cigalita crujiente

Foie gras de pato, escabechade de amontillado y eryngii

Pescado de nuestra lonja, bullabesa y *rouille* de azafrán

Ris de veau, puerro confitado, cítricos y cremoso de zanahoria

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

Sorbete de melocotón de viña

Selva negra con cereza

88€
105 € incluido plato adicional

Menú servido hasta las 22,30 h
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



candlelight

ROMAIN FORNELL
S'AGARÓ 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€
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	34€
Espardeñas a la carbonar con panceta ibérica	32€
Ostras en escabeche con tostas de mantequilla ahumada	31€
Celery como un risotto y cigalita crujiente	25€

EL JARDÍN MARINO

Pescado de nuestra lonja, bullabesa y <i>rouille de azafrán</i>	38€
Gambas de Palamós en alga kombu a la sal con salsa <i>béarnaise</i> y pistacho	46€
San Pedro de la lonja al vino del Empordà, azafrán y jugo de cocción	39€
Rodaballo en costra de pan, alcachofa confitada y béarnaise	38€

EL PERFUME DE TIERRA Y MONTAÑA

Buey crujiente ahumado al sarmiento de viña, reducción de vino del Priorat y crujiente de patata	38€
Pichón en <i>cocotte</i> , quinoa especiada y cebolla de Figueres	38€
Cochinillo crujiente con remolacha, dátiles y jugo de cocción	36€
<i>Ris de veau</i> , puerro confitado, cítricos y cremoso de zanahoria	31€

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€
Selva negra con cereza	15€
Manzana reineta hojaldrada, sorbete pasión y chantilly de vainilla	15€
Melocotón melba	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*