

Menú de Fin de año

pan artesano de trigo de los aiguamolls

selección de aceites de l'empordà

granada con sidra del empordà, pomelo y enebro

cornete de zanahoria con vinagreta de finas hierbas y pimientas

patata y limón negro con mostaza, aceitunas negras y hierbas de garriga

polvorón de tomate seco con aceite de oliva y coriandro

roca de remolacha con zumaque y vinagre de manzana

piñones y siempreviva

avellanas y aceite de romero

madeja de algas rojas con rabaniza y quinoa

cebolla de figueres y palo de regaliz

galleta de ortigas con queso fresco y pesto de ortigas

corteza de arroz de la gallinera con pimentón y especias

gambas rojas de roses con calabaza, naranja y albahaca

vieira en escabeche de capón de l'empordà con berenjena, botarga y manzana verde

morro de bacalao y su brandada con coliflor y trompetas, trigo sarraceno y caviar

lubina y alcachofas con crestas de gallo y raíz de perejil, huevas de trucha e hinojo de mar

pato empordanès con su royal y su jamón, anguila ahumada, boniato y colinabo

limón con moras, yogur de oveja ripollesa y hierbaluisa

postre de músico

copa de cava · las 12 uvas

brioche de navidad

madeleine de amapola y cidra

canelé de ratafia del empordà

golosina blanda de naranja y clavo

quebradizo de chocolate rubí y caramelo de pimientas

chocolate con almendras y piel de cítricos

chocolate con pistachos salados

chocolate con frambuesa y barquillo

Precio: 225 euros (10% d'i.v.a. incluido) · No incluye las bebidas