

Menú de Fi d'any

pa artesà de blat dels aiguamolls

selecció d'olis de l'empordà

magrana amb sidra de l'empordà, aranja i ginebró

cornet de pastanaga amb vinagreta de fines herbes i pebres

patata i llimona negra amb mostassa, olives negres i herbes de garriga

polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i coriandre

roca de bleda rave amb sumac i vinagre de poma

avellanes i oli de romaní

pinyons i sèmpreviva

troca d'algues vermelles amb ravenissa i quinoa

ceba de figueres i pal de regalèssia

galleta d'ortigues amb formatge fresc i pesto d'ortigues

crosta d'arròs de la gallinera amb pebre vermell i espècies

gambes vermelles de roses amb carbassa, taronja i alfàbrega

pelegrina en escabetx de capó de l'empordà amb arrels, botàriga i poma verda

morro de bacallà i la seva brandada amb coliflor i trompetes, blat negre i caviar

llobarro i carxofes amb crestes de gall i arrel de julivert, ous de truita i fonoll de mar

ànec empordanès amb la seva reial i el seu pernil, anguila fumada, moniato i colinap

llimona amb mores, iogurt d'ovella ripollesa i marialluïsa

postres de música

copa de cava Laietà Gran Reserva d'Art Laietà · els 12 raïms

brioix nadalenc

madeleine de rosella i poncem

acanalat de ratafia de l'empordà

caramel tou de taronja i clau

trencadís de xocolata robí i caramel de pebres

xocolatina d'ametllons i pell de cítrics

xocolatina de festucs salats

xocolatina de gerds i neula

Preu: 225 euros (10% d'i.v.a. inclòs) · No inclou les begudes