

menú de fi d'any

pa artesà de blat dels aiguamolls
selecció d'olis i mantegues de l'empordà

magrana amb sidra de l'empordà, aranja i càdec
cornet de pastanaga amb vinagreta de fines herbes i pebres
patata i llimona negra amb mostassa, olives negres i herbes dels aspres
polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i marduix
roca de bleda rave amb sumac i vinagre de poma
nous amb all negre i llimonet
avellanes i oli de romaní
pinyons i sempreviva
troca d'algues vermelles amb melca i ravenissa
ceba de figueres i pal de regalèssia
galeta d'ortigues amb formatge fresc i picada d'ortigues
crosta d'arròs integral de la gallinera amb pebre vermell i espècies

gambes vermelles de roses amb carbassa, taronja i alfàbrega
bou de mar en escabetx de capó de l'empordà amb albergínia bonica, botàriga i poma verda
vedella de l'albera i anguila fumada amb arrels i herbes dels aiguamolls, fetge gras i recuit de drap
llobarro i carxofes amb crestes de gall i arrel de julivert, cigrons negres i ous de truita
cabrit lletó de ramats de foc i caviar amb colinap i tòfona, sardina fumada i moniato

llimona amb mores, iogurt d'ovella ripollesa i marialluïsa
postres de músic

copa de cava Laietà Gran Reserva d'Art Laietà · els 12 raïms
brioix de nadal
madeleine de rosella i poncem
acanalat de ratafia de l'empordà
caramel tou de mandarina i clau
trencadís de xocolata robí i caramel de pebres
xocolatina de matafaluga i llimona imperial
xocolatina de festucs salats
xocolatina de blat de moro torrat i caramel salat

Preu: 250 euros (10% d'i.v.a. inclòs) · No inclou les begudes