

menú de fin de año

pan artesano de trigo de los aiguamolls
selección de aceites y mantequillas de l'empordà

granada con sidra del empordà, pomelo y cada
cornete de zanahoria con vinagreta de finas hierbas y pimientas
patata y limón negro con mostaza, aceitunas negras y hierbas dels aspres
polvorón de tomate seco con aceite de oliva y mejorana
roca de remolacha con zumaque y vinagre de manzana
nueces con ajo negro y llimonet
piñones y siempreviva
avellanas y aceite de romero
madeja de algas rojas con sorgo y rabaniza
cebolla de figueres y palo de regaliz
galleta de ortigas con queso fresco y picada de ortigas
corteza de arroz integral de la gallinera con pimentón y especias

gambas rojas de roses con calabaza, naranja y albahaca
buey de mar en escabeche de capón de l'empordà con berenjena bonita, botarga y manzana verde
ternera de la albera y anguila ahumada con raíces y hierbas de las marismas, foie gras y requesón de trapo
lubina y alcachofas con crestas de gallo y raíz de perejil, garbanzos negros y huevas de trucha
cabrito lechal de rebaños de fuego y caviar con colinabo y trufa, sardina ahumada y boniato

limón con moras, yogur de oveja ripollés y hierbaluisa
postres de músico

copa de cava Laietà Gran Reserva d'Art Laietà · las 12 uvas
brioche de navidad
madeleine de amapola y cidra
canelé de ratafia del empordà
golosina blanda de mandarina y clavo
quebradizo de chocolate rubí y caramelo de pimientas
chocolate con matalahúva y limón imperial
chocolate con pistachos salados
chocolate con maíz tostado y caramelo salado

Precio: 250 euros (10% d'i.v.a. incluido) · No incluye las bebidas