

# MENÚ ORIGENS

## ENTRANTS

Timbal d'escalivada, formatge de cabra i coulis d'olives negres amb remolatxa (3,6,7,13)

Raviolis d'espínacs amb salsa gorgonzola, pera, nous i cruixent de parmesà (1,6,7,13)

Crema de fruits del mar i corall marí (3,4,6,10,13)

Carpaccio de bacallà, ous de salmó i compota de tomàquet (3,7)

Pop a la gallega amb crema de patata violeta (suplement 3,30€) (3,4,5,7)

## PLAT PRINCIPAL

Ploma ibèrica amb verdures de temporada i salsa de reducció de vi dolç (10)

Mil fulles de pollastre, patates a la provençal i salsa mostassa amb xampinyons (7,8)

Suprema de llobarro amb emulsió de julivert i cloïsses (3,4,5,10,12)

Fideuà amb tinta de calamar, sepietes i allioli de julivert (3,4,5,6,12,13)

Filet de bou amb salsa de ceps i foie i crumble de fruits secs (suplement 5,50€) (1,7,10,13)

## POSTRES

Tiramisú de Baileys (6,7,10,13)

Textures de mandarina (7)

Semifred de crema catalana (3,6,7,13)

Coulant de xocolata amb gelat de maracujà (6,7,13)

Pissarra de formatges (suplement 3,30€)(7,13)

Aigua, pa i vi de l'Empordà inclosos PVP 25,00€ IVA incl.

### MENÚ DEGUSTACIÓ

El xef selecciona els 7 millors plats del moment

PVP. 35,00€

Aigua, pa i vi de l'Empordà inclosos.



1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13