

MENÚ DEGUSTACIÓ



Crema de col.liflor blanca, cruixent de carxofa, perol i mus de foie
Crème de chou-fleur blanc, artichaut croustillant, perol et mousse de foie

Tàrtar de tonyina de Balfegó amb crema d'alvocat i maionesa teriyaki
Tartare de thon de Balfegó à la crème d'avocat et mayonnaise teriyaki

Vieires a la planxa amb foie i salsa de soja
Saint Jacques grillées avec foie gras et sauce soja



Turbot al forn, tallarines de sèpia i oli de favetes amb Jabugo
Turbot cuit au four, nouilles de seiche et huile de haricots au Jabugo

Mitjana de vaca vella amb puré de moniato i salsa d'escalunyes
Faux filet de boeuf avec purée de patates douces et sauce à l'échalote



Gelat al plat
Crème glacé au plat

Pa de pessic de taronja, parfait de xocolata i compota amarga de taronja
Biscuit à l'orange, parfait au chocolat et compote d'orange amère

Aigua, pa i vi de l'Empordà inclosos PVP 38,00€ IVA incl.
Eau, pain et vin de l'Empordà inclus. PVP. 38,00€ TVA incl.

MENÚ DEGUSTACIÓN



Crema de coliflor blanca, crujiente de alcachofa, perol y mus de foie
White cauliflower cream, crispy artichoke, perol and foie mousse

Tartar de atún de Balfegó con crema de aguacate y mayonesa teriyaki
Balfegó tuna tartar with avocado cream and teriyaki mayonnaise

Vieira a la plancha con foie y salsa de soja
Grilled scallop with foie gras and soy sauce



Rodaballo al horno, tallarines de sepia y aceite de habitas con Jabugo
Baked turbot, cuttlefish noodles and broad beans with Jabugo oil

Lomo bajo de vaca vieja con puré de boniato y salsa de chalotas
Old beef sirloin with sweet potato puree and shallot sauce



Helado al plato
Ice cream on a plate

Bizcocho de naranja, parfait de chocolate y compota amarga de naranja
Orange sponge cake, chocolate parfait and bitter orange compote

Agua, pan y vino del Empordà incluidos. PVP 38,00€ IVA incl.

Water, bread and wine Empordà included. PVP 38,00€ VAT incl.