

Menú de Cap d'any

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 àcida 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

pinyons i sempreviva

avellanes i oli de romaní

troca d'algues vermelles amb ravenissa i quinoa

galeta de ceps amb formatge fresc i pesto

crosta de cereals amb pebre vermell i espècies

gambes vermelles de roses amb carbassa, taronja i alfàbrega

pelegrina en escabetx de capó de l'empordà amb albergínia, 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 celeri, ous de truita i fonoll de mar

ànec d'aglà a la reial i el seu pernil amb anguila fumada, moniato i colinap

llimona amb mores, iogurt i marialluïsa

crema catalana i codony amb canyella, carquinyoli i moscovado

copa de cava Alta Alella Mirgin 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: 200 euros (10% d'i.v.a. inclòs) · No inclou les begudes i pa