

Menú Essència

Per començar

Tàrtar de tonyina Balfegó fumada, amb ous de truita, alga wakame i gaspatxo de tomàquet verd.

Espàrrec blanc i verd a la brasa, beurre blanc fumada, avellana torrada i rovell d'ou curat.

Gamba fresca de Blanes fregida al revés amb oli fumat i cítrics.

Navalla al vapor amb puré de remolatxa, gel de llima i fonoll.

Primer plat

Taco de blat de moro cruixent, amb crema de foie a l'Oporto i foie curat a la sal amb vainilla ratllada al moment, acompanyat de gelat de llet d'ovella.

Cruixent de peu de porc amb el seu suc, pols de festuc, allioli d'all negre i alfàbrega.

Peix

Llenguado a la brasa amb salsa beurre blanc i tocs mediterranis: menta, taronja i llimona.

Carn

Ànec salvatge en tres textures: burger especiada de les seves cuixes, pit rostit, paté del seu fetge amb tòfona, bolets i consomé

Prepostres

Sorbet de daiquiri amb gel de llimona, menta, canya de sucre i rom.

Postres

Violetes, iogurt àcid, nabius, mel de saüc i cruixent de flors seques.

Piruleta de maduixa reinterpretada amb caramel; una mossegada fresca i cruixent, un toc dolç que desperta la nostàlgia.

Cafè i petits fours.