

Menú Orígens

Per compartir

Amanida de tomàquets km 0 i burrata italiana amb ceba de Figueres encurtida, pinyons torrats, parmesà i alfàbrega

Crema freda de temporada de tomàquets rostits, amb gel de menta, tomàquets cherry passificats i cogombre

Sashimi de bonítol en escabetx cítric, acompanyat d'ajoblanco de festuc, piparres, raïm i albercoc

Plat principal

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

Lluç al vapor amb velouté de pèsols, tirabecs, cherry groc, llima i alfàbrega

Coquelet rostit amb herbes aromàtiques, servit amb suc de la seva cocció al llúpol, xalotes caramel·litzades i patata ratte

Coll de xai cuit a baixa temperatura amb puré de porros rostits, cireres i albercoc, amb salsa de la seva cocció al timó llimoner

Arròs de sípia i calamar amb ventresca de bonítol, pebrot vermell rostit i piparres (mínim 2 pers.)

Risotto d'estiu, llima, maduixetes i alfàbrega

Postres

Cheesecake cremós de galeta Lotus amb toffee salat

Llimona en textures, oli d'oliva i merenga seca

Maduixes del Maresme, formatge i menta: sorbet de maduixa, tàrtar de maduixes marinades, gel de maduixa, maduixetes blanques, formatge fresc amb cítrics, pebre rosa, crumble i menta

Tiramisú casolà de Kinder Bueno, la nostra recepta especial