

Menú Esencia

Para empezar

Tartar de atún Balfegó ahumado, con huevas de trucha, alga wakame y gazpacho de tomate verde.

Espárrago blanco y verde a la brasa, beurre blanc ahumada, avellana tostada y yema de huevo curada.

Gamba fresca de Blanes frita al revés con aceite ahumado y cítricos.

Navaja al vapor, con puré de remolacha, gel de lima e hinojo.

Primer plato

Taco de maíz crujiente, con crema de foie al Oporto y foie curado a la sal con vainilla rallada al momento, acompañado de helado de leche de oveja.

Crujiente de pie de cerdo con su jugo, polvo de pistacho, alioli de ajo negro y albahaca.

Pescado

Lenguado a la brasa con salsa beurre blanc y toques mediterráneos: menta, naranja y limón.

Carne

Pato silvestre en tres texturas: burger especiada de sus muslos, pechuga asada, paté de su hígado con trufa, setas y consomé.

Prepostre

Sorbete de daiquiri con gel de limón, menta, caña de azúcar y ron.

Postre

Violetas, yogur ácido, arándanos, miel de saúco y crujiente de flores secas.

Piruleta de fresa reinterpretada con caramelo; un bocado fresco y crujiente, un guiño dulce que despierta nostalgia.

Café y petits fours.