

Menú Orígens

Para compartir

Ensalada de tomates km 0 y burrata italiana con cebolla de Figueres encurtida, piñones tostados, parmesano y albahaca

Crema fría de temporada de tomates asados, con gel de menta, tomates cherry pasificados y pepino

Sashimi de bonito en escabeche cítrico, acompañado de ajoblanco de pistacho, piparras, uvas y albaricoque

Plato principal

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

Merluza al vapor con velouté de guisantes, tirabeques, cherry amarillo, lima y albahaca

Coquelet rustido con hierbas aromáticas, servido con jugo de su cocción al lúpulo, chalotas caramelizadas y patata ratte

Cuello de cordero cocido a baja temperatura con puré de puerros asados, cerezas y albaricoque, con salsa de su cocción al tomillo limonero

Arroz de sepia y calamar con ventresca de bonito, pimiento rojo asado y piparras (mínimo 2 pers.)

Risotto de verano, lima, fresitas y albahaca

Postres

Cheesecake cremoso de galleta Lotus con toffee salado

Limón en texturas, aceite de oliva y merengue seco

Fresas del Maresme, queso y hierbabuena: sorbete de fresa, tartar de fresas marinadas, gel de fresa, fresitas blancas, queso fresco con cítricos, pimienta rosa, crumble y hierbabuena

Tiramisú casero de Kinder Bueno, nuestra receta especial