



ESENCIA

Menú degustación

PARA EMPEZAR

Ostra Gillardeau nº 2 con gel de hinojo, manzana ácida y albahaca

Croqueta de txipirón en su tinta con crujiente de alga, mayonesa de lima y cilantro

Gamba fresca de Blanes ahumada a la sal

Vieira a la brasa con parmentier de patata, papada ibérica y salsa Oporto

PRIMER PLATO

Milhojas con micuit de foie "Sarrade", manzana ácida, compota de higos y reducción de Pedro Ximénez

Mini canelón de pato del Empordà con bechamel trufada y lascas de parmesano

PESCADO

Rodaballo salvaje a la brasa acompañado con parmentier de boniato y verduritas baby salteadas

CARNE

Placa de cordero a baja temperatura con su jugo, cuajo de oveja, mostaza, miel de flores y brotes de pino.

PREPOSTRE

Sorbete de Daiquiri con gel de limón, caña de azúcar y ron

POSTRE

Violetas, yogur ácido y crujiente de flores secas

12 texturas de chocolate Valrhona con toques de regaliz y cerveza negra

Café y petit fours

90€