

Del 15 d'Abril al 24 d'Abril

(Taula Completa)

36^{ENA} Setmana Gastronòmica Gironina 2016

Copa de cava

*Carpaccio de vedella farcit de núvols de
parmesà.*

Carpacho de ternera relleno de nubes de parmesano.

Crema de bròquil amb cruixent de carxofes.

Crema de coliflor con crujiente de alcachofas.

*Amanida tropical amb advocat, mango,
pasta, llagostí i quinoa.*

Ensalada tropical con aguacate, mango, pasta, langostino y quinoa.

*Crema de bacallà amb el seu cruixent i
cansalada.*

Crema de bacalao con su crujiente y tocino (panceta).

*Llom de sardines amb culis de pebrot vermell,
oli d'olives negres i chips de naps
negres.*

Lomo de sardinas con culis de pimiento rojo, aceite de olivas negras y chips de nabos negros.

*Filet de porc ibèric sobre pasta fullada, puré
de codony, moniato, salsa de cítrics i
mòdena.*

Filete de cerdo ibérico sobre pasta de hojaldre, puré de membrillo, boniato, salsa de cítricos y Módena.

*Pa de Pessic sacher amb gelat de
maracuya.*

Biscocho sacher con helado de maracuyá.

*Fals ou de gelat de coco, culis de mango i
chutney de plàtan.*

Falso huevo de helado de coco, culis de mango y chutney de plátano.

Petit four

*Trufa de "savoiardí" amb xocolata blanca /
Galleta de coco caramel·litzat.*

Trufa de savoiardí con chocolate blanco / Galleta de coco caramelizada.

Rhodes (Mas Llunes) D.O. Emporda

Pa i aigüas

48.00 € iva inclòs