

CARTA DE VERANO CAP ROIG 2019

ENTRANTES

LANGOSTINOS EN ENSALADA CON TOMATE "MONTEROSA" DEL MARESME 36.00

GAZPACHO DE SANDÍA CON ENSALADA DE MARISCO Y MEJILLONES DE ROCA DE CAP ROIG 24.00

VICHYSOISSE DE PUERRO Y COCO CON AGUACATE Y FRUTOS DE LA HUERTA ECOLÓGICA 22.00

TARTAR DE CIGALA CON "AJOBLANCO" SOBRE PAN NEGRO MOLIDO 38.00

TERRINA DE "PEUS PORC" CON BRIOIX DE HIERBAS PROVENZALES Y SALSA DE MOSTAZA A LA ANTIGUA 24.00

SARDINAS DE L'ESCALA (ahumadas y sin espinas) EN ENSALADA CON JUDIA VERDE TIERNA Y RECUIT DE FONTETA 26.00

TAGLIOLINI CON HUEVO DE CALAF A BAJA TEMPERATURA, SALSA DE FOIE GRAS Y TRUFA NEGRA DE VERANO 36.00

PESCADOS

PESCADO DE LA LONJA DE PALAMÓS (la mejor selección del día) AL HORNO CON SAMFAINA VERANIEGA 38.00

ARROZ "MOLI DE PALS" CON SEPIONETAS Y "GAMBETAS" DE LA COSTA 32.00

SUQUET DE RAPE VIA VENETO (un homenaje al escritor del Empordà Josep Pla) 34.00

CARNES

RIGATTONIS RELLENOS CON "AIGUILLETTE" DE PATO DEL EMPORDÀ Y SALSA DE FOIE 30.00

FILETE DE BUEY "CHAROLAIS" CON NUESTRO PURÉ PARMENTIER Y SALSA "CAFÉ DE PARIS" 36.00

ESPALETA DE CABRITO (deshuesada y confitada 12 horas) CON GNOCHIS DE HIERBAS MEDITERRÁNEAS DE LOS JARDINES DE CAP ROIG 32.00

LOS POSTRES

FLAN DE VAINILLA CON CHANTILLY (nuestra versión de un clásico) 13.00

MANZANA DE GIRONA CAMELIZADA Y RELLENA DE COMPOTA A LA CANELA CON HELADO DE YOGUR 13.00

MELOCOTÓN DEL ORDAL CON SOPA DE FLORES BLANCAS DE LOS JARDINES DE CAP ROIG Y HELADO DE MENTA 13.00

BUÑUELOS DE CHOCOLATE Y AVELLANA CON VELO DE CACAO Y HELADO DE COCO 13.00