

MENÚ FALCONERA

Tapes

Gazpacho d'hibisc i maduixes amb tàrtar de tonyina vermella i pebre verd

Ravioli de bolonyesa de llobregant amb olivada, mozzarella de búfala i anxova de Roses

Sarg, una visió gustativa del seu entorn

o

Pollastre ecològic empordanès amb tofu i soja

Ou Dalí de fava tonka i guanabana

55,20 €

MENÚ ELS BRANCS

Taula completa

Cocktail de benvinguda

Bloody Mary de pa amb tomata

Vichissoise abans / després incloent el concepte cava

Esqueixada de bacallà 55°C

Pastisset dels primers bolets de l'any

Foie cubista marinat amb Ratafia

Llagostí de Roses, ...sense cocció?, amb macadamia, iogurt i curri

Socarrat d'arròs a la cassola

Dot (mero de fons) amb "mojo" verd, caldo de cloïsses i grana de lulo

Farcell sorpresa ibèrica

Pollastret de pota negra amb vieires, emulsió de bergamota i terra de tòfona

Pastís de "pastanaga sanguina"

Els Brancs

Steak tàrtar de gerds NITRO

Morfologia del Cap de Creus

85,60 €

CARTA

Entrants freds

Interpretació del fons de la badia de Roses amb mol·luscos, tubèrculs i consomé de verdures	17,45
Gazpacho d'hibisc amb maduixes, tàrtar de tonyina vermella i pebre verd	20,25
Foie cubista marinat amb Ratafia	18,20
Esqueixada de bacallà	21,20
Espardenyes amb llagostins marinars i amanida d'algues thai	34,35

Entrants calents

Ravioli de bolonyesa de llobregant amb olivada, mozzarella de búfala i anxova de Roses	21,20
Arròs melós amb cebiche de gamba, cep, plàncton i líquat d'enciam de mar	23,65

Mar i muntanya

Pollastret de pota negra amb vieires, emulsió de bergamota i terra de tòfona	23,90
Lletons de vedella amb moll de l'ós, popets i mantega de tinta	18,35

Peixos

Suquet 2011 una odissea en el temps	30,10
Sarg, una visió gustativa del seu entorn	27,95
Dot (mero de fons) amb "mojo" verd, caldo de cloïsses i grana de lulo	35,30
Turbot lacat en brou d'anguila, pisto de tubèrculs i compactat de les seves pells	26,85

Carns

Colomí com homenatge al Japó	29,15
Clàssic de filet de vedella de Girona	28,90
Garrí amb guisat de bolets d'estiu	23,40
Espatlla de xai de llet del Mas Marcè de Siurana a la menta, terrina de pèsols i làmina especiada	36,95

Postres

Els Brancs	13,95
L' Ou Dalí de fava tonka i guanabana	15,20
After beach de sangria	14,75
Steak tàrtar en dolç	16,25
Calfred de trufa de iogurt de Siurana amb mel de romaní i gingebre	15,50
Trilogia de formatges catalans maridats amb gelats i garrapinyats	17,35

Servei de snacks i petit fours 3,5 €

Tots els preus inclouen el 8% d'iva