



El mar

<i>Ostras Gillardeau N2</i> del Marenes con vinagreta de estragón y Jerez	36€ /6 und
<i>Salmón</i> salvaje curado en casa, pepino Cru, yogurt de eneldo y cítrico	28€
Tartar de <i>cigalas</i> del <i>Port de la Selva</i> , su coral y caviar ossetra	38€
<i>La gamba XXL</i> de <i>Roses</i> a la sal y suquet bebido de su coral	19€/100grs
Salteado de monjeta del ganxet, <i>espardeñas</i> , tripas de bacalao y pil-pil	36€
<i>Bogavante</i> del cantábrico asado y salsa marinera picantita	12€/100grs
<i>Pescado de Roca</i> del <i>Cap de Creus</i> a la brasa, servido con su guarnición	9€/100grs





La Tierra

Tomates pagés ecológicos con stracciatella trufada y albahaca	24€
Tartar de vaca vieja de Burgo , regaña de sésamo y pepinillo encurtido	36€
Espárragos blancos D.O. Navarra en su jugo, almendra tierna y trufa	36€
Espalda de conejo del Empordà en escabeche, hinojo y Mató	32€
Paletilla de cabrito Manchego al mojo de hierbas, coliflor y toques al-andalus	34€
Pichón de Bresse , deshuesado, canelón de remolacha, su sangre e higadillos	44€
Lomo alto de Wagyu chileno a la brasa con patatas y pimientos	19€/100grs



MENU **ELS BRANCS**

135 €