

Carta

Entrants freds –

- **Ostres especials Amélie** del Marennes atlàntic – 6 unitats 31,90€
- Vinagreta d'estrágó i xerès / aigua de cogombre i cogombres adobats / suc d'oliva i taronja
- **Amanida de cabdells amb botarga** i remolatxa, iogurt i festucs 26,90€
- Cabdells osmotitzats amb botarga ratllada i cubs de remolatxa confitada farcits de iogurt i festucs
- **“El maremoto”,** el millor del mar al natural i sopa freda d'ametlla 38,60€
- Gambeta, escamarlà, cloïssa, navalla, escopinya, vieira, garota; marinats sobre una gelea d'aigua de mar i sopa d'ametlla
- Tàrtar de **gambes de Roses**, el seu corall i caviar de Beluga 64,00€
- Tàrtar de gambes amanit amb oli d'oliva, sal i pebre, caviar i aire de la seva essència

Entrants calents –

- Saltat de **mongetes del ganxet**, espardenyes, tripa de bacallà i pil-pil 37,00€
- Mongetes guisades, saltat d'espardenyes amb tripa de bacallà i alloli d'all rostit
- **Escudella** marinera amb galets d'escamarlà i verdures 33,60€
- La nostra versió més marinera de la clàssica escudella
- **Escamarlans** amb lletons de vedella i ceps 59,00€
- Mató, alls tendres i vinagreta de tòfona amb pinyons

Peixos i marisc –

- La nostra versió del suquet **d'escòrpora**, homenatge als pescadors de *Roses* 47,50€
- Escòrpora cuinada en una base de suquet, patata, carxofa, torradetes, picada, safrà i oli de julivert
- **Llenguado** del *Cap de Creus*, suc de pollastre a l'allada i coliflor a la llimona 50,20€
- Lenguado servido con una coliflores cocidas y curtidas en mayonesa de limón, nuez pacana y dados de mojama
- **Rogers** amb moll de l'os de vedella, col i puré de patata al pernil de *Jabugo* 44,90€
- Rogers, salsa de col verda, moll de l'os confitat servit amb puré de patata al Jabugo amb ratafia i taronja

Llobregant en 4 serveis –

120,00€

- Pinces en tempura
- Colzes en salpicó
- Cos en beurre blanc i caviar
- Cap amb mussolina de la seva coral

Carns –

- **Colomí** de Bresse en diferents coccions, flor de pètals de ceba morada 52,20€
- Pits confitats, cuixes confitades, paté del fetge i consomé
- Espatlleta de **conill** en civet, salsa de foie i poma 42,90€
- Conill desossat guisat en civet tradicional, gelatina d'aigua de poma, salsa de foie i cacau
- Llom alt de "**Wagyu**" amb patates *Rafa Zafra* i pebrots (300 gr) 75,00€
- Lomo alto al corte, con patatas fritas y pimientos del Padrón
- **Costelles** de *l'Empordà* amb la nostra versió d'una escalivada 55,50€
- Costelles rostides i acompanyades amb puré d'albergínia, pebrot, ceba i patata

Postres –

- **Tarta whisky:** Merenga deshidratada farcida de crema bourbon, caramel i gelat de bourbon 15,00€
- **Pionono de xocolata:** Pa de pessic empireumàtic de xocolata, gelatina gelada de xocolata 64%, gelat de xocolata blanca 16,60€
- **Lemon Pie:** Tartaleta de toffee i neules amb gelat cremós de llimona i merenga 13,70€
- **Milfulles de vainilla i fruites vermelles:** Làmines caramel·litzades de pasta brick, crema muntada i fruites vermelles 15,90€

Menú –

- Menú **els Brancs** 95€
- Menú **Experiències** 145€