

Carta

Entrantes fríos –

- **Ostras Especiales Amélie** del Marenes atlántico - 6 unidades 31,90€
- Vinagreta de estragón y Jerez / agua de pepino y pepinos encurtidos / jugo de olivas y naranjas
- **Ensalada de cogollos con botarga** y remolacha, yogurt, pistacho 26,90€
- Cogollos osmotizados con botarga rallada y cubos de remolacha confiada rellenos de yougur y pistacho
- **“El maremoto”**, lo mejor del mar al natural y sopa fría de almendra 38,60€
- Gambeta, cigala, almeja, navaja, berberecho, vieira, erizos de mar; marinados sobre una jalea de agua de mar y una sopa de almendra
- Tartar de **gambas de Roses**, su coral y **caviar de Beluga** 64,00€
- Tartar de gambas aderezado con aceite de oliva, sal y pimienta, caviar y aire de su esencia

Entrantes calientes –

- Salteado de “judías del ganxet”, **espardeñas**, tripas de bacalao y pil-pil 37,00€
- Judías guisadas, salteado de espardeñas con tripa de bacalao y alioli de ajo asado
- **“Escudella”** marinera con pasta “Galet” de cigalas y verduras 33,60€
- Nuestra versión más marinada de la clásica “Escudella”
- **Cigalas** con mollejas de ternera y setas 59,00€
- “Mató”, ajos tiernos y vinagreta de trufa con piñones

Pescados y Mariscos –

- Nuestra versión de suquet de **escórpora**, homenaje a los Pescadores de *Roses* 47,50€
- Escórpora cocinada en una base de suquet, patata, alcachofa, tostaditas, picada, azafrán y aceite de perejil
- **Lenguado** del *Cap de Creus*, jugo de pollo al ajillo y coliflor al limón 50,20€
- Lenguado servido con coliflores cocidas y curtidas en mayonesa de limón, nuez pacana y dados de mojama
- **Salmonete** de roca con tuétano de ternera, col y puré de patata al jamón de *Jabugo* 44,90€
- Salmonete de roca, salsa de col verde, tuétano confitado servido con puré de patata al Jabugo con ratafia y naranja

El bogavante en 4 servicios –

120,00€

- Pinzas tempura
- Codos en salpicón
- Cuerpo en beurre blanc y caviar
- Cabeza con muselina de su coral

Carnes –

- **Pichón** de Bresse en diferentes cocciones, flor de pétalos de cebolla morada 52,20€
- Pechos confitados, muslos confitados, paté de hígado y consomé
- Espaldita de **conejo** en civet, salsa de foie y manzana 42,90€
- Conejo guisado en civet tradicional, deshuesado y gelatina de agua de manzana, salsa de foie y cacao
- Lomo alto de **“Wayu”** con patatas *Rafa Zafra* y pimientos (300 gr) 75,00€
- Lomo alto al corte, con patatas fritas y pimientos del Padrón
- **Costillas** del *Empordà* con nuestra versión de una escalivada 55,50€
- Costillas asadas y acompañadas con puré de berenjena, pimiento, cebolla y patata

Postres –

- **Tarta whisky:** Merengue deshidratado relleno de crema bourbon, caramelo y helado de bourbon 15,00€
- **Pionono de chocolate:** Bizcocho empíreumático de chocolate, gelatina helada de chocolate 64%, helado de chocolate blanco 16,60€
- **Lemon Pie:** Tartaleta de tofe y neula con helado cremoso de limón y merengue 13,70€
- **Milhojas de vainilla y frutos rojos:** Láminas caramelizadas de pasta brick, crema montada y frutos rojos 15,90€

Menú –

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