

El Gran Festín

“El gran festín quiere ser un reflejo actual de nuestra cocina.
Les proponemos los mejores productos de temporada para llevarles a la mesa
el paisaje, el territorio y la emoción.”

El huerto llevado a la mesa
Aceituna arbequina hecha en casa
Flor de calabacín rellena con brandada de bacalao

Coca de foie con manzana caramelizada y ensalada
Tártar de cigalas de la costa con espárragos y caviar
Canelón de pollo asado con rebozuelos a la crema
Tuétano a la brasa con ostras
Fideos a la cazuela con costilla y gambas
Ventresca de atún a la brasa con frutas y sal de bacalao
Pichón de sangre asado con su arroz

Nuestra selección de quesos catalanes

Festival de postres

(una cata de todos nuestros postres para poder compartir en medio de la mesa)

Cerezas naturales con sopa y helado de anís
Plátano, caramelo, vainilla y fruta de la pasión
Brownie con helado de nueces pecanes
Nuestro “Babà” de brioche con vainilla, ron quemado y helado de nata

Precio por persona : 108 €

Suplemento de 45€ de media pensión

Este menú está sujeto a disponibilidad según productos de temporada y es para la mesa completa.

Los podemos ofrecer, un maridaje de vinos para acompañar con este menú: 70 € por persona.

4,5% IGI no incluido

Para picar

Sobrasada de Xesc Reina con pan, tomate y miel	12,00 €
Virutas de jamón ibérico Joselito con pan de coca y tomate	31,00 €
Ventresca de atún con carpaccio con wasabi y huevo curado	28,00 €
Nuestra gilda de bacalao con anchoa, piparra y oliva	6,00 €/u
Milhojas de patata con steak tartar de ternera y caviar osetra (4 unidades)	22,00 €
Cohombros de mar enharinados y fritos con mahonesa	34,00 € *12,00 €
Anchoa Gran Reserva sobre stracciatella con avellana garrapiñada y rúcula (6 filetes)	16,00 €

* Suplemento de media pensión / bono regalo
Las medias raciones tienen un incremento del 10% del precio
4,5% IGI no incluido

Entrantes

Ajoblanco de almendra tostada con gamba blanca	26,00 €
Coca de hojaldre con foie gras, manzana caramelizada y ensalada de contrastes	26,00 €
Tártar de cigala con espárragos blancos y caviar Osetra	42,50 € *16,00 €
Ensalada de escarola y achicoria, oreja de cerdo crujiente y vinagreta de piñones	18,00 €
Surtido de verduras asadas con anchoas Gran Reserva y romesco	21,00 €
Nuestros canelones tradicionales de pollo de corral a la crema de rebozuelos	23,00 €
Tortilla abierta de huevos de corral, pan con tomate y jamón ibérico Joselito	24,00 €
Fideos a la cazuela con gambas de Palamós	34,00 € *12,50 €
Arroz cremoso de gambas de Palamós	30,00 € *11,00 €
Arroz seco de cohombro de mar	48,00 € *16,00 €

* Suplemento de media pensión / bono regalo

Las medias raciones tienen un incremento del 10% del precio

4,5% IGI no incluido

El pescado y marisco

Pulpo a la brasa con cremoso de patata y pimentón	26,00 €
Sepionetas con su sofrito de cebolla y tomate	23,00 €
Gambas de Palamós a la brasa	45,00 € *17,00 €
Pescado del día a la brasa con verduras asadas	28,00 €

Las carnes

Filete de ternera grillé a la brasa con soufflé y Bearnesa	27,00 €
Costilla de vaca (1kg) con salsa bearnesa, patatas soufflées y verduras a la brasa	55,00 € *21,00 €
Tuétano de ternera a la brasa con steak tartar y patatas soufflées	25,00 €
Chuleta de cordero de lechal a la brasa con alioli y patatas fritas	27,00 €
Foie a la brasa sobre cebolla dulce escalivada	29,00 €
Pichón de sangre asado con su arroz meloso	26,00€
Pan, tapita y entretenimientos para el café	5,00 €

* Suplemento de media pensión / bono regalo
Las medias raciones tienen un incremento del 10% del precio
4,5% IGI no incluido

Postres

Postre de cítricos al pesto de albahaca y menta con sorbete de mandarina	14,00 €
Ensalada de frutas naturales con zumo de naranja y sorbete de mango	14,00 €
Cerezas con su sopa y helado de anís	13,00 €
Buñuelos hechos al momento rellenos de crema catalana	14,00 €
Brownie helado de nueces de pecán garrapiñadas	14,00 €
Torrija con plátano y crema de sabaion de ron	15,00 €
Nuestro "babà" de brioche con vainilla al ron quemado y helado de nata	16,00 €
Selección de los mejores quesos del Pirineo	18,00 €

4,5% IGI no incluido

Vino Dulce por copa

Vi de glass Gramona Gewürztraminer	13,00 €	Dulce Juan Gil Montsatrell	8,00 €
Castell d'Encús Ekam Essència Castell d'Encús Sumoll	32,00 €	Verdling Ossian Verdejo	13,00 €
Cream Tradition Bodegas Tradición Pedro Ximenez	23,00 €	Beaumes de Venise M. Chapoutier Moscatel	25,00 €
Pedro Ximenez Tradición Bodegas Tradición Pedro Ximenez	25,00 €	Jurançon Moelleux Clos Lapeyre Petit Manseng	12,00 €
Don PX 1986 Toro Albalà Pedro Ximenez	18,00 €	Les Clos de Paulilles Clos de Paulilles Grenache	15,00 €
Sauternes Chateau Violet Lamothe Sauvignon Blanc i Semillon	17,00 €		