

MENU

Aperitif

Brioche aux mousserons
"Le Monde" Japon, Pérou, Corée, Turquie, Thaïlande



Hors d'oeuvres

Timbale de pommes et foie 30,00€

Compote de pommes, jeunes amandes et huile de vanille.
Magret de canard fumé et affiné, salade de pommes
Granny Smith, oignons marinés, pousses d'estragon, erfeuil,
sauce au canard et craquelins de canard. Canard xuixo
à la sauce hoisin.

Salade verte 20,00€

Vinaigrette au citron vert, glace aux olives vertes, perles
d'olives: cordobesa, cornicabra, kalamata, olareña et
olive gordal épicée. Jus de peau de concombre, avocat,
graines de tomates, hericots fins, asperges vertes, cresson,
roquette, basilic, coriandre, différentes laitues de notre
jardin et laitue tige.

Comtesse des asperges blanches 25,00€

Glace aux asperges blanches à la truffe de saison, huile
d'asperge blanche, ail noir, poudre de truffe et asperges
blanches salées.

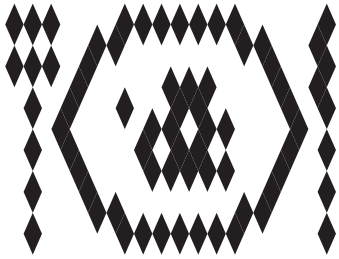
Maquereau aux amandes et jeune ail 21,00€

Maquereau affiné, mousse tendre d'ail et d'amande, câpres,
feuilles succulentes, camomille, jus de maquereau grillé,
poutrague, salicorne, algue codium, purée d'albédo de
citron et zeste de citron.

RESTAURANT

**ESPERIT
ROCA**

CASTELL DE SANT JULIÀ DE RAMIS
GIRONA



MENU

Poisson

Grondin rouge 26,00€

Grondin rouge cuit dans un cornichon moelleux avec le jus de ses épines, légumes marinés de notre jardin, câpres, piment grillé, persil croquant et safran croquant.

Sole grillée sauce beurre blanc 45,00€

Émulsion de noisettes, peau de sole croustillante, citron mariné et zestes d'orange.

Trilogie du Turbot 38,00€

Aileron de turbot grillé, longe de trubot et carpaccio de trubot assaisonnés à l'huile de Kalamata et tomates mi-séchées. Turbot pil pil et oxalis pil pil.



Viande

Cochon de lait avec pieds de cochon et concombre de mer 40,00€

Côtes de cochon de lait cuites à basse température, désossées et à la peau croustillante, ragoût de pieds de cochon et concombre de mer, ail émincé, persil, noisettes aux artichauts.

Pigeon grillé 55,00€

Poitrines de pigeon cuites au beurre, cuisses de pigeon farcies à la viande au pot avec des rubans de fines pommes de terre croustillantes sur un ragoût de sauce pigeon et son parfait, et sauce aux herbes.

Brioche au Poularde 28,00€

Avec foie gras, truffle de saison, poularde parfait et sauce aux herbes fraîches.



Dessert

Fraises à la Crème 15,00€

Glace fraise à la crème, spirale caramel, gel infusion fraise, peau de lait, chantilly et fraises fraîches.

Dessert lactés 15,00€

'Dulce de leche' au lait de brebis Ripollesa, glace au lait de brebis, mousse de caillé de brebis, yaourt de brebis, goyave, lait de brebis croquant et barbe à papa.

Anarkia au Chocolat 15,00€

Gâteau, caramel, sauce, glace, mousse, crèmes, nougat, croquante, shots, eau et gelées, le tout réalisé avec le chocolat de notre bean to bar Casa Cacao. Grue de cacao sucrée et huile de piment.

Voyage à La Havane 15,00€

Glace cigare au chocolat, granite à la menthe, gel de citron vert, bonbons au rhum, feuilles de menthe fraîche.

RESTAURANT

**ESPERIT
ROCA**

CASTELL DE SANT JULIÀ DE RAMIS
GIRONA