



MENÚ ESPERIT SUCRÉ

Aperitif

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



Comtesse des asperges blanches

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

Trilogie du Turbot

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

ou

Brioche au Poularde

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



Chromaticisme Vert

Crème d'avocat, gel de citron vert, sucre à l'estragon, granité de pommes, sorbet citron vert et pomme granny Smith.

Fraises à la crème

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

Fleur Blanche

Caramel soufflé, eau de pomme verte, sorbet au litchi, mousse de corossol et fleurs blanches.

Il pleut dans la forêt de pins

Praliné aux pignons de pin, zibeline aux herbes, pignons de pin panés, granité au miel de pin et citron, parfait au miel de pin, poudre de pin et distillat nuage de terre.

Dessert Lactés

'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

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.

RESTAURANT

**ESPERIT
ROCA**

CASTELL DE SANT JULIÀ DE RAMIS
GIRONA

115,00€