



MENÚ ESPÍRITU SALADO

Aperitivo

Brioche al vapor de seta de San Jorge
“El Mundo” Japón, Perú, Corea, Turquía, Tailandia



Comtessa de espárragos blancos

Helado de espárragos blancos con trufa de temporada,
aceite de espárragos blancos, ajo negro, polvo de trufa y
espárragos blancos curados a la sal.

Mar y montaña vegetal

Mousse de plancton marino, alga codium, hinojo marino
encurtido, salicornia, enoki blanco, espárragos verdes,
pipas de calabaza suflada, leche de pipas de calabaza,
setas, agua de albahaca y flores de temporada.

Toda la gamba

Gamba roja de Palamós marinada en vinagre de algas
y katsoubushi, velouté de gamba, salsa de cabeza de
gamba, patitas crujientes de gamba, caviar cítrico y
concentrado de destilado de coral de gamba.

Cigala artemisa

Cigala a la brasa con salsa cremosa de artemisa, aceite de
vainilla y mantequilla tostada.

Trilogía de Rodaballo

Aleta de rodaballo a la brasa, lomo de rodaballo y carpacho
de rodaballo con tartar de aceituna Kalamata y tomate
semis eco. Pil pil de rodaballo y pil pil de óxalis.

Brioche de Poularda

Con foie gras, trufa de temporada, parfait de poularda
y salsa de hierbas frescas.



Cromatismo Verde

Crema de aguacate, gel de limón, azúcar de estragón,
granizado de manzana, sorbete de limón y manzana
granny Smith.

Postre Láctico

Dulce de leche, helado de leche de oveja, espuma de
cuajada de oveja, yogurt de oveja y nube.

RESTAURANT

**ESPERIT
ROCA**

CASTELL DE SANT JULIÀ DE RAMIS
GIRONA

150,00€