



MENU ESPRIT SALÉ

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.

Mer et montagne végétale

Mousse de plancton marin, algues codium, criste marine marinée, salicornes, enoki blanc, asperges vertes, graines de courge soufflées, lait de graines de courge, champignons, eau basilic et fleurs de saison.

Une gamba entière

Gamba marinée de Palamós au vinaigre d'algues et katsoubushi, velouté de crevette, sauce tête de crevette, cuisses de crevette croustillantes, caviar d'agrumes et concentré de distillat de corail de crevette.

Langoustine

Langoustine à la sauce d'armoise, huile de vanille et beurre noisette.

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.

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.

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.

RESTAURANT

**ESPERIT
ROCA**

CASTELL DE SANT JULIÀ DE RAMIS
GIRONA

150,00€