



RESTAURANT

**ESPERIT  
ROCA**

CASTELL DE SANT JULIÀ DE RAMIS  
GIRONA

## CARTA

### Aperitiu

#### Brioix al vapor de ceps

"El Món" Japó, Perú, Corea, Turquia, Tailàndia



### Entrants

#### Timbal de poma i foie 30,00€

Compota de poma, ametlles tendres i oli de vainilla. Pit d'ànec fumat i curat, amanida de poma Granny Smith, ceba encurtida, brots d'estragó, cerfull, salsa d'ànec i xixarrons d'ànec. Xuixo d'ànec amb salsa hoisin.

#### Amanida Verda 20,00€

Vinagreta de llima, gelat d'oliva verda, perles d'olives: cordovesa, cornicabra, kalamata, olareña i oliva gordal picant. Suc de pell de cogombre, alvocat, llavors de tomàquet, mongeta fina, espàrrecs verds, créixens, ruca, alfàbrega, coriandre, diferents enciams de la nostra horta i enciam de tija.

#### Amanida de Tonyina Vermella 23,00€

Síndria caramel·litzada, ceba vermella amanida, tomàquets del nostre hort de Mas Marroch, remolatxa vermella semi-deshidratada, cireres, vinagre de cireres, oli de llima amb coriandre, gel de shiso vermell i daus d'api.

#### Verat amb ametlles i alls tendres 21,00€

Verat curat, mousse d'alls tendres i ametlles, tàperes, fulles crasses, camamilla, suc de verat a la brasa, botarga, salicòrnia, alga còdium, puré d'albedo de llimona i ratlladura de llimona.

### Peixos

#### Escabetx de lluerna roja 26,00€

Lluerna roja cuïta en suau escabetx amb suc de les seves espines, verdures de la nostra horta adobades, tàperes, bitxo a la brasa, cruixent de julivert i cruixent de safrà.

#### Llenguado a la brasa amb salsa *beurre blanc* 45,00€

Emulsió d'avellanes, pell de llenguado cruixent, llimona adobada i ratlladura de taronja.

#### Trilogia de Turbot 38,00€

Aleta de turbot a la brasa, llom de turbot i carpaccio de turbot amanit amb oli de Kalamata i tomàquets semi secs. Pil pil de turbot i pil pil d'òxalis.

### Carns

#### Garrí amb peus de porc i espardenyà 40,00€

Costella de garrí cuïta a baixa temperatura, desossat i amb la pell cruixent, guisat de peus de porc i espardenyès, picada d'all, julivert, avellanes amb carxofes.

#### Colomí a la brasa 55,00€

Pits de colomí cuïta en mantega, potetes de colomí farcides de carn de perol amb llaços de fina patata cruixent sobre guisat de salsa de colomí i el seu parfait, cebes i salsa d'herbes.

#### Brioix de Pularda 28,00€

Amb foie gras, tòfona de temporada, parfait de pularda i salsa d'herbes fresques.

## Postres

### Maduixes amb Nata 15,00€

Gelat de maduixes amb nata, espiral de caramel, gel d'infusió de maduixes, pell de llet, nata muntada i maduixes fresques.

### Postre Làctic 15,00€

Dolç de llet de llet d'ovella Ripollesa, gelat de llet d'ovella, escuma de quallada d'ovella, iogurt d'ovella, guaiaba, llet d'ovella cruixent i cotó de sucre.

### Anarkia de chocolate 15,00€

Pa de pessic, caramel, salsa, gelat, escuma, cremosos, nougat, cruixent, shots, aigua i gelatines, tot realitzat amb xocolata del nostre *bean to bar Casa Cacao*. Grue de cacau garapinyat i oli de bitxo.

### Viatge a l'Habana 15,00€

Gelat de cigar amb xocolata, granissat de menta, gel de llima, candies de rom, fulles de menta fresca.

\*Preus subjectes a canvis