



RESTAURANT

**ESPERIT
ROCA**

CASTELL DE SANT JULIÀ DE RAMIS
GIRONA

CARTA

Aperitivo

Brioche al vapor de Boletus Pinicola
"El Mundo" Japón, Perú, Corea, Turquía, Tailandia



Entrantes

Timbal de manzana y foie 30,00€

Compota de manzana, almendras tiernas y aceite de vainilla. Pechuga de pato ahumada y cruda, ensalada de manzana Granny Smith, cebolla encurtida, brotes de estragón, perifollo, salsa de pato y chicharrones de pato. *Xuixo* de pato con salsa hoisin.

Ensalada Verde 20,00€

Vinagreta de lima, helado de oliva verde, perlas de olivas: cordobesa, cornicabra, Kalamata, olareña y aceituna gordal picante. Jugo de piel de pepino, aguacate, semillas de tomate, judía fina, espárragos verdes, berro, rúcula, albahaca, cilantro, diferentes lechugas de nuestra huerta y lechuga de tallo.

Ensalada de Atún Rojo 23,00€

Sandía caramelizada, cebolla roja aliñada, tomates de nuestra huerta de Mas Marroch, remolacha roja semi-deshidratada, cerezas, vinagre de cerezas, aceite de lima con cilantro, gel de shiso rojo y dados de apio.

Caballa con almendras y ajos tiernos 21,00€

Caballa curada, mousse de ajos tierno y almendras, alcaparras, hojas crasas, manzanilla, jugo de caballa a la brasa, botarga, salicornia, alga codium, puré de albedo de limón y ralladura de limón.

Pescados

Escabeche de Rubio 26,00€

Rubio cocido en suave escabeche con jugo de sus espinas, verduras de nuestra huerta encurtidas, alcaparrones, guindilla a la brasa, crujiente de perejil y crujiente de azafrán.

Lenguado a la brasa con salsa *beurre blanc* 45,00€

Emulsión de avellanas, piel de lenguado crujiente, limón encurtido y ralladura de naranja.

Trilogía de Rodaballo 38,00€

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.

Carnes

Cochinillo con pies de cerdo y espardeña 40,00€

Costillar de cochinillo cocido a baja temperatura, deshuesado y con su piel crujiente, guiso de pies de cerdo y espardeñas, pica de ajo, perejil, avellanas con alcachofas.

Pichón a la brasa 55,00€

Pechugas de pichón cocido en mantequilla, patitas de pichón rellenas de carne de perol con lazos de fina patata crujiente sobre guiso de salsa de pichón y su parfait, cebollas platillo y salsa de hierbas.

Brioche de Poularda 28,00€

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

Postres

Fresas con Nata 15,00€

Helado de fresas con nata, espiral de caramelo, gel de infusión de fresas, piel de leche, nata montada y fresas frescas.

Postre Láctico 15,00€

Dulce de leche de leche de oveja Ripollesa, helado de leche de oveja, espuma de cuajada de oveja, yogurt de oveja, guayaba, leche de oveja crujiente y algodón de azúcar.

Anarkia de chocolate 15,00€

Bizcocho, caramelo, salsa, helado, espuma, cremosos, nougat, crujiente, shots, agua y gelatinas, todo realizado con chocolate de nuestro bean to bar Casa Cacao. Grue de cacao garrapiñado y aceite de guindilla.

Viaje a la Habana 15,00€

Helado de puro con chocolate, granizado de menta, gel de lima, candies de ron, hojas de menta fresca.

*Precios sujetos a cambios