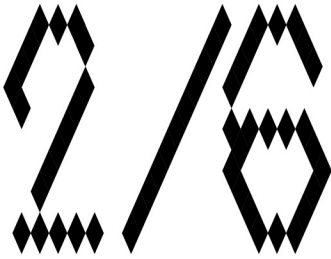


RESTAURANT

**ESPERIT
ROCA**

CASTELL DE SANT JULIÀ DE RAMIS
GIRONA



MENÚ ESPÍRITU DULCE

Aperitivo

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



Caballa con almendras y ajos tiernos

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

Trilogía de Rodaballo

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

ó

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.

Fresas con Nata

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

Flor Blanca

Caramelo soplado, agua de manzana verde, sorbete de lichi, espuma de guanábana y flores blancas.

Lluve en la pineda

Praliné de piñones, sable de hierbas, piñones empanizados, granizado de miel de pino y limón, parfait de miel de pino, polvo de pino y nube de destilado de tierra.

Postre Láctico

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

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.

139,00€

*Precios sujetos a cambios