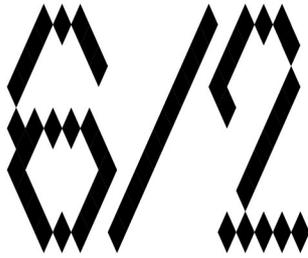


RESTAURANT

**ESPERIT  
ROCA**

CASTELL DE SANT JULIÀ DE RAMIS  
GIRONA



## MENÚ ESPÍRITU SALADO

### Aperitivo

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



### 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.

### 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.

### 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.

170,00€

\*Precios sujetos a cambios