



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 espardenyia 40,00€

Costella de garrí cuïta a baixa temperatura, desossat i amb la pell cruixent, guisat de peus de porc i espardenyies, 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

Llibre vell 15,00€

Crema pastissera de te earl grey, confitura de llimona, gel de llimona, gelatina de te earl grey, magdalena, llet en pols torrada, cruixent de pasta filo, semifred de magdalena amb un interior d'albedo de llimona, nata caramel·litzada de canela, cruixent d'arròs imprès i essència de llibre vell.

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 xocolata 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.