



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. *Xuíxo* 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

Libro Viejo 15,00€

Crema pastelera de té earl grey, confitura de limón, gel de limón, gelatina de té earl grey, magdalena, leche en polvo tostada, crujiente de pasta filo, semifrío de magdalena con interior de albedo de limón, nata caramelizada de canela, crujiente de arroz impreso y esencia de libro viejo.

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.