



RESTAURANT

**ESPERIT
ROCA**

CASTELL DE SANT JULIÀ DE RAMIS
GIRONA

MENU

Aperitif

Brioche aux ceps

“Le Monde” Japon, Pérou, Corée, Turquie, Thaïlande



Hors d'oeuvres

Timbale de pommes et foie 30,00€

Compote de pommes, jeunes amandes et huile de vanille. Magret de canard fumé et affiné, salade de pommes Granny Smith, oignons marinés, pousses d'estragon, erfeuil, sauce au canard et craquelins de canard. Canard *xuixo* à la sauce hoisin.

Salade verte 20,00€

Vinaigrette au citron vert, glace aux olives vertes, perles d'olives: cordobesa, cornicabra, kalamata, olareña et olive gordal épicée. Jus de peau de concombre, avocat, graines de tomates, hericots fins, asperges vertes, cresson, roquette, basilic, coriandre, différentes laitues de notre jardin et laitue tige.

Salade de thon rouge 23,00€

Pastèque caramélisée, oignon rouge assaisonné, tomates de notre jardin du Mas Marroch, betterave rouge semi-déshydratée, cerises, vinaigre de cerise, huile de citron vert à la coriandre, gel de shiso rouge et cubes de céleri.

Maquereau aux amandes et jeune ail 21,00€

Maquereau affiné, mousse tendre d'ail et d'amande, câpres, feuilles succulentes, camomille, jus de maquereau grillé, poutrague, salicorne, algue codium, purée d'albédo de citron et zeste de citron.

Poisson

Grondin rouge 26,00€

Grondin rouge cuit dans un cornichon moelleux avec le jus de ses épines, légumes marinés de notre jardin, câpres, piment grillé, persil croquant et safran croquant.

Sole grillée sauce beurre blanc 45,00€

Émulsion de noisettes, peau de sole croustillante, citron mariné et zestes d'orange.

Trilogie du Turbot 38,00€

Aileron de turbot grillé, longe de trubot et carpaccio de trubot assaisonnés à l'huile de Kalamata et tomates mi-séchées. Turbot pil pil et oxalis pil pil.

Viande

Cochon de lait avec pieds de cochon et concombre de mer 40,00€

Côtes de cochon de lait cuites à basse température, désossées et à la peau croustillante, ragoût de pieds de cochon et concombre de mer, ail émincé, persil, noisettes aux artichauts.

Pigeon grillé 55,00€

Poitrines de pigeon cuites au beurre, cuisses de pigeon farcies à la viande au pot avec des rubans de fines pommes de terre croustillantes sur un ragoût de sauce pigeon et son parfait, et sauce aux herbes.

Brioche au Poularde 28,00€

Avec foie gras, truffle de saison, poularde parfait et sauce aux herbes fraîches.

Dessert

Vieux livre 15,00€

Réduction de cannelle et crème, lait en poudre doré au fou, crème de thé Earl Grey, mousse de madeleine, dés de madeleine, gelée de citron, confiture de citron, croustillant caramélisé, feuille de riz..

Dessert lactés 15,00€

'Dulce de leche' au lait de brebis Ripollesa, glace au lait de brebis, mousse de caillé de brebis, yaourt de brebis, goyave, lait de brebis croquant et barbe à papa.

Anarkia au Chocolat 15,00€

Gâteau, caramel, sauce, glace, mousse, crèmes, nougat, croquante, shots, eau et gelées, le tout réalisé avec le chocolat de notre *bean to bar Casa Cacao*. Gruée de cacao sucrée et huile de piment.

Voyage à La Havane 15,00€

Glace cigare au chocolat, granite à la menthe, gel de citron vert, bonbons au rhum, feuilles de menthe fraîche.