



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 curtida, brots d'estragó, cerfull, salsa d'ànec i xirarrons d'ànec. Xuixo d'ànec amb salsa hoisin.

Amanida taronja. 24,00€

Vinagreta de taronja, musclos, garoines, puré de moniato, puré de pastanaga, yuzu, remolatxa groga, moniato a la brasa, pastanaga encurtida, ceba cuita i aire picant.

Carbassa amb anguila. 20,00€

Cremós de carbassa Cucúrbita, Potimarron, patisson blanca, suc de carbassa violí, pell d'aranja confitada, llet de pipes de carbassa, oli de pipes de carbassa, pell de mandarina i taronja confitades.

Royal de carxofes amb foie. 27,00€

Cremós de carxofes amb salsa de foie al Pedro Ximenez, xips de carxofes i salsa de tòfona negra de temporada. Cor de carxofa farcit de foie i taronja amb amanida de fulles tendres i vinagreta trufada.

Peixos

Escudella de bacallà 30,00€

Llom de bacallà confitat a baixa temperatura, terrina de brandada de bacallà amb pasta i col, oli picant, fulles tendres de pack choi, tripes de bacallà guisades amb pebre vermell de la vera fumat i nyoquis de patates.

Llenguado Mediterrani 45,00€

Emulsió d'oliva verda, pinyons, taronja, bergamota i fonoll. Caramel amb oli d'oliva verge extra, pinyons, confitura de pell de taronja flor blanca i fonoll.

Trilogia de Turbot 38,00€

Aleta de turbot a la brasa, llom de turbot i carpaccio de turbot amb tartar 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 cuit 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 cuit 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.

Xai Ramats de Foc. 35,00€

Cuixa de Xai a la brasa, suc de xai, coll de xai i salsa del seu suc a l'ast. Llom de xai, mel de pi, mató d'ovella, mató d'ovella amb fonoll i mató d'ovella fumat. Costella de xai a baixa temperatura, ratafia amb oli de nou i suc d'oliva verdial

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 canyella, 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.

Cromatisme taronja 15,00€

Compota de pastanaga, granissat de taronja i fruites de la passió, *shots* de mango, taronja, mandarina, pastanaga i fruites de la passió, gelat de rovell amb licor de mandarina i flors taronges.

Viatge a l'Habana 15,00€

Gelat de cigar amb xocolata, granissat de menta, gel de llima, candies de rom, fulles de menta fresca.