



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. *Xuixo* de pato con salsa hoisin.

Ensalada naranja. 24,00€

Vinagreta de naranja, mejillones, erizos, puré de boniato, puré de zanahoria, yuzu, remolacha amarilla, boniato asado a la brasa, zanahoria encurtida, cebolla cocida y aire picante.

Calabaza con anguila 20,00€

Creminos de calabaza Cucurbita, Potimarron, Patisson blanca, jugo de calabaza violín, piel de pomelo confitado, leche de pipas de calabaza, aceite de pipas de calabaza, piel de mandarina y naranja confitada.

Royal de alcachofas con foie. 27,00€

Creroso de alcachofas con salsa de foie al Pedro Ximenez, chips de alcachofas y salsa de trufa negra de temporada. Corazón de alcachofa relleno de foie y naranja con ensalada de hojas tiernas y vinagreta trufada.

### Pescados

Escudella de bacalao 30,00€

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura, terrina de brandada de bacalao con pasta y col, aceite picante, hojas tiernas de pack choi, tripitas de bacalao guisadas con pimentón de la vera ahumado y ñoquis de patata.

Lenguado Mediterráneo 45,00€

Emulsión de aceituna verde, piñones, naranja, bergamota e hinojo. Caramelo con aceite de oliva virgen extra, piñones, confitura de piel de naranja, flor blanca e hinojo.

Trilogía de Rodaballo 38,00€

Aleta de rodaballo a la brasa, lomo de rodaballo y carpaccio de rodaballo con tartar de aceituna Kalamata y tomate semi seco. 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 cohombro de mar, picada de ajo, perejil, avellanas y 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.

Cordero Ramats de Foc. 35,00€

Pierna de Cordero a la brasa, jugo de cordero, cuello de cordero y salsa de su jugo a l´ast. Lomo de cordero, miel de pino, requesón de oveja, requesón de oveja con hinojo y requesón de oveja ahumado. Costillar de cordero a baja temperatura, ratafía con aceite de nuez y jugo de aceituna verdial.

## Postres

### Libro Viejo 15,00€

Crema pastelera de té earl grey, confitura de limón, gel de limón, gelatina de té earl grey, madalena, leche en polvo tostada, crujiente de pasta filo, semifrío de madalena 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.

### Cromatiso naranja 15,00€

Compota de zanahoria, granizado de naranja y fruta de la pasión, shots de mango, naranja, mandarina, zanahoria y fruta de la pasión, helado de yema con licor de mandarina y flores naranjas.

### Viaje a la Habana 15,00€

Helado de puro con chocolate, granizado de menta, gel de lima, candis de ron, hojas de menta fresca.