



RESTAURANT

**ESPERIT
ROCA**

CASTELL DE SANT JULIÀ DE RAMIS
GIRONA

MENU

Aperitif

Brioche vapeur aux champignons de Saint-Georges
"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.

Maquereau mariné et Manzanilla 22,00€

Peau de maquereau à basse température. Maquereau mariné. Sauce de maquereau grillé. Lait d'amande. Sauce ajoblanco. Mousse ajoblanco. Manzanilla texturisée. Liquide de marinade. Câpres marinées. Purée de citron. Feuille succulente. Amandes

Asperge blanche avec fleur de sureau et miel d'acacia 25,00€

Glace d'asperge blanche. Pointes d'asperge blanche cuites à basse température. Huile d'asperge blanche. Mousse de fleur de sureau. Hollandaise au miel d'acacia. Purée de chou-fleur. Boutargue en lamelles. Miso blanc avec beurre noisette.

Crème froide de courgette avec pistaches et crevettes 25,00€

Fleurs de courgette farcies de ricotta à la feuille de figuier, huile et graines de courge, cerises, figues et gelée de pickles.

Poisson

Merlu en « Salsa verde » 32,00€

Merlu mariné. Bouillon de merlu. Sauce de merlu. Huile d'ail et persil. Mousse d'ail et persil. Émulsion verte d'ail et persil. Pesto de pois. Piparra grillée.

Sole méditerranéenne 45,00€

Sole grillée. Émulsion d'olive verte, pignons de pin, orange, bergamote et fenouil, Caramel à l'huile d'olive extra vierge, pignons de pin, confiture d'écorces d'orange, fleur blanche et fenouil.

Trilogie du Turbot 38,00€

Aileron de turbot grillé, longe de turbot et carpaccio de turbot 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 sauce pigeon et son parfait, et sauce aux herbes.

Agneau Ramats de Foc 35,00€

Gigot d'agneau grillé, jus d'agneau, cou d'agneau et sauce de son jus sur l'os. Longe d'agneau, caillé de brebis, caillé de brebis au fenouil et caillé de brebis fumé. Côtelette d'agneau à basse température, ratafia à l'huile de noix et jus d'olive verdial

Dessert

Vieux livre 15,00€

Crème pâtissière au thé Earl Grey, confiture de citron, gel de citron, gélatine au thé Earl Grey, madeleine, lait en poudre grillé, pâte filo croustillante, semifreddo de madeleine avec intérieur albédo citron, crème caramélisée à la cannelle, riz imprimé croustillant et essence de vieux livre.

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*. Grue 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.