



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 curat i fumat, amanida de poma Granny Smith, ceba curtida, brots d'estragó, cerfull, salsa d'ànec i xirarrons d'ànec. Xuixo d'ànec amb salsa hoisin.

Verat curat i Manzanilla 22,00€

Pell de verat a baixa temperatura. Verat curat. Salsa de verat a la brasa. Llet d'ametlla. Salsa d'ajoblanco. Mousse d'ajoblanco. Manzanilla texturitzada. Líquid per a encurtir. Tàpera encurtida. Puré de llimona. Fulla crassa. Ametlles

Amanida Vermella 22,00€

Cremós de remolatxa, síndria rostida, cireres, ceba vermella amanida, tomàquets del nostre hort de Mas Marroch, infusió de fulles de shiso vermell, vinagreta de cireres, api i oli de coriandre amb llima fresca.

Crema freda de carbassó amb festucs i gamba panxuda 25,00€

Flors de carbassó farcides de recuit de fulla de figuera, oli i pipes de carbassa, cireres, Breves i gel d'encurtit.

Peixos

Llobarro al Chablis 36,00€

Llobarro confitat a baixa temperatura, salsa de llobarro al Chablis, pilpil de llobarro amb fonoll, compota de poma Granny Smith, escuma de bolets, porros confitats i tòfona de temporada.

Llenguado Mediterrani 45,00€

Llenguado a la brasa. 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 espardenya 40,00€

Costella de garrí cuit a baixa temperatura, desossat i amb la pell cruixent, guisat de peus de porc i espardenyes, 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 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, 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.

Viatge a l'Habana 15,00€

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