

Menú Degustació La Siuranella

Menú Degustación La Siuranella

56.00 €

Servit per taula completa/Servido por mesa completa

Amanida de rucula rajada en escabetx de Mòdena y mel, formatge i poma.
Ensalada de rucula, raya en escabeche de Mòdena y miel, queso y manzana

Vieires i musclos sobre patata al romani i "beurre blanc" al lemon grass
Vieiras y mejillones sobre patata al romero y "beurre blanc" al lemon grass

Peix segons mercat
Pescado según mercado

Foie de l'Empordà, rostit amb naps i prunes
Foie de l'Empordà, asado con nabos y ciruelas pasas

Espatllleta de cabrit amb tubercles saltejats a la mantega de avellana i llimona confitada
Paletilla de cabrito con tubérculos salteados a la mantequilla de avellana y limón confitado

Plat de formatges
Plato de quesos

Cítrics N° 5: llima, kumcuat, clementina, taronja sanguina i llimona
Cítricos N° 5 : lima, kumcuat, clementina, naranja sanguina y limón

Menú descoberta Els Tallers

Menú descubierta Els Tallers

29.50 €

Servit per taula completa / Servido por mesa completa

Verdures banyades en sopa untuosa de bacallà i espinacs
Verduras bañadas en sopa untuosa de bacalao y espinacas

O

Arròs del delta, cremós i lleugerament picant, de llagostins i cargols
Arroz del delta, cremoso y ligeramente picante, de langostinos y caracoles

Peix segons mercat
Pescado según mercado

La nostra botifarra de cérvol amb melassa al cacau i blat al safra
Nuestra butifarra de ciervo con melaza al cacao y trigo al azafrán

Falsos canelons de llet fumada farcits de codonyat
Falsos canelones de leches ahumada rellenos de membrillo