

MENÚ la Chef a Casa

Buscamos la sintonía entre los ingredientes, la cocina de nuestras abuelas y las técnicas más modernas consiguiendo que nuestros platos te despierten emociones y sensaciones para llevarte a casa la abuela y a la vez a un restaurante de alta cocina.

Adaptamos nuestros menús según la temporada, escogiendo los mejores ingredientes que nos proporcionan nuestros proveedores.

—

Los precios de los menús son por persona y no incluyen las bebidas. Podéis ponerlas vosotros o escoger nuestros vinos de pequeñas bodegas de la DO. Empordà.

MENÚ CAP DE CREUS

Este menú es el Empordà en estado puro, encontramos todo tipo de productos estrella de la zona como la caballa o la gamba. Los cocinamos respetando al máximo su esencia y como el Menú Mar d'Amunt, con un toque de cocinas del mundo.



Aperitivos

Carpaccio de gamba con trufa y Aceite de Oliva Virgen Extra
Ceviche de caballa, leche de coco y jengibre

Entrante

Huevo a baja temperatura con sobrasada y espuma de patata

Principal

Suprema de merluza con musselina de calabacín del huerto

Los postres

Fuet con pan con tomate (Postres de chocolate)