

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 MAR D'AMUNT

En este menú encontramos diferentes tipos de estofados tradicionales de carne y pescado con un toque de cocina moderna. Desde la típica croqueta de pollo o un taco mexicano versionado hasta un elegante pescado con guarnición de verduras de nuestro huerto.



Aperitivos

Croqueta de pollo invertida

Mini taco de ternera estofada con pico de gallo y guacamole

Entrante

Canelón de pato con salsa de foie

Principal

Caballa al horno con cama de tomates de nuestro huerto aromatizado con albahaca, chips de ajo y oliva negra

Los postres

Lingote de chocolate con núcleo de frutos rojos