

A *la Xef a casa*

MENÚ la Xef a Casa

Busquem la sintonia entre els ingredients, entre la cuina de les nostres àvies i les tècniques més modernes, aconseguint que els nostres plats et despertin emocions i sensacions, que et portin a casa l'àvia i alhora a un restaurant d'alta cuina.

Adaptem els nostres menús segons la temporada, escollint els millors ingredients que ens proporcionen els nostres proveïdors.

—

Els preus dels menús són per persona i no inclouen les begudes. Podeu posar-les vosaltres o escollir els nostres vins de petits cellers de la DO. Empordà.

MENÚ DEGUSTACIÓ

El menú degustació és un menú elegant i selecte per als amants de les experiències gastronòmiques, receptes amb productes espectaculars cuinats fusionant cuina tradicional i molecular juntament amb un maridatge de vins locals que faran que no t'oblidis d'aquest dia.

El menú degustació inclou tots els plats.

Aperitius

Corall del Cap de Creus i "gilda en desconstrucció"

Entrant

Vieira cruixent amb salsa de poma de l'Empordà

Calamar sorpresa d'arròs negre i maionesa verda

Ou a baixa temperatura a la carbonara i espuma de pecorino

Principal

Roger confitat en mantega de miso i reducció del seu suquet

Pop i papada en dues coccions fumats en fusta d'olivera

Les postres

Semiesfera de Pantera Rosa

Fuet amb pa amb tomàquet

—
RESERVES: a hola@onaprivatechef.com.

Els preus dels menús són per persona i no inclouen les begudes, podeu posar-les vosaltres o escollir els nostres vins de petits cellers de la DO. Empordà. Adaptem tots els menús a totes les necessitats (intoleràncies i/o al·lèrgies).

—