

Menú Farners

Aperitivo



Crema de verduras con calabaza, "canel" de mascarpone y zanahoria
Corazones de alcachofa con sofrito de setas, foie y reducción de Pedro Ximénez
Ravioli de brandada de bacalao con pesto rojo y aire de "Tou dels Til.lers"



Corvina escabechada con sus verduritas sobre cremoso de maíz



Cochinillo confitado a baja temperatura con pannacotta de céleri y estragón sobre lágrima de ajo negro



Quesos artesanos con sus acompañamientos
(suplemento de 9,50 €)



Cremoso de jengibre y coco con sorbete de lima
Bizcocho de aceite, "ganache" de chocolate blanco con sorbete de mandarina

BODEGA

Selección de vinos D.O.Empordà
Aguas minerales

55€ /persona
IVA incluido