

Verano en el Ampurdán

Para picar

Virutas de jamón de Jabugo

Croquetas de setas y foie-gras

Croquetas de pollo con jamón o de patata con jamón

Anchoas con reducción de vinagre “Forum” de Cabernet Sauvignon

Brandada de bacalao en témpura

Hígado de rape con setas y cebolla

La Huerta del Ampurdán

Verduritas a la parrilla con salsa Romesco

Sopa fría de almendras tiernas con sardinitas en ensalada

Crema fría de puerros con canelones de buey de mar

Nuestras acelgas a la Catalana (con pan de pasas, piñones y vino rancio)

Puré de judías tiernas “perona” con vieiras y Jabugo

Raviolis de tomate de la Pera y bonito marinado al momento

Pan, mantequilla y petit-fours

El mercado de Figueres

Tartar de bacalao con vinagreta de miel y lima

Bacalao al pil-pil con cucurbitáceos

Caracoles con “samfaina” al gratén

Fideos “Rossejats” con cigalitas y hongos

La subasta de Roses

Pescado de escama en “suquet“ de calabaza

Rape en fricandó de setas al momento

Bonito con hígado de rape (tournedo rossini de mar)

Pescado de roca con vinagreta de picada

Gratinado de bogavante con lentejas

Mar y montaña

Calamares de anzuelo rellenos con foie-gras y setas

Cigalitas de “Roses” con crujientes de manitas de cerdo

Muslo de pularda con gambas

Carnes y aves

Filete de buey al oporto

Rable de conejo deshuesado relleno de verduritas al vermouth y limón

Lengua de ternera escabechada y a la parrilla con ratafía

Lomo de cabrito con berenjena ahumada y vinagreta de pimientos de padrón
