

JORDI CRUZ I EL SEU EQUIP LI DESITGEN UNA MOLT AGRADABLE ESTADA

MENÚ GRAN ANGLE 110€

Seitons i piparres fumades amb olives gelades
i vinagreta de salaons

Escorça cremada amb infusió de múrgoles i brots de pi

Taco de blat de moro amb foie gras i mole

Sobre un corall, esponja marina i gambeta de Palamós

Niguirí de pell de tonyina rostida amb salsa d'anguila

La nostra sardina *espetada* amb el seu allioli,
pa carbó d'all negre i albergínia a la brasa

Risotto d'espàrrecs amb parmesà i ju de calamar

Infusió de gambot infusionada amb anisats i safrà

Arròs de cap i pota de vedella amb ostres

Bacallà confitat amb la seva picada,
cremós de colinap, all negre i ametlles hidratades

Colomí rostit, sablée de fetge i cruixent de festucs

Coco gelat amb sorbet de pinya i pessic de cacauet

Textures de xocolata i avellana amb gelat de vainilla i bourbon

Petit fours

Opció Maridatge de vins Menú Gran Angle 60€

MENÚ ANGLE 85€

"Gazparejo" de tomàquet verd

Cinta fregida amb holandesa escumosa i llimona especiada

Bunyol d'ibèrics amb consomé de pernil amb *Oloroso*

La nostra sardina *espetada* amb el seu allioli,
pa carbó d'all negre i albergínia a la brasa

Vieira amb textures de pastanaga i brots picants

Peix de llotja a la Tailandesa amb escamarlanets i porro jove

Sobre una pinzellada de moniato rostit, *royal* d'ànec,
blat i foie gras amb *mole poblà*

Bombolles de tònica amb yuzu, sorbet de mango i *sweet chili*

Cruixent de galeta amb iogurt, flors i gelat de violetes

Petit fours

Opció Maridatge de vins Menú Angle 50€

La nostra oferta té flexibilitat per adaptar-se a les necessitats dels nostres
comensals, així com a intoleràncies o al·lèrgies alimentàries

* 10% IVA inclòs

* No inclou celler

* Es servirà el mateix menú per a tots els comensals de la taula

* Els menús estan subjectes a modificacions per part del Xef, ja que treballem amb productes de temporada

JORDI CRUZ I EL SEU EQUIP LI DESITGEN UNA MOLT AGRADABLE ESTADA

MENÚ MIG DIA 50€

(Només migdies de dilluns a divendres, no festius)

Formatge de pastor fumat i gelat amb xips de cecina de Lleo

La nostra sardina espetada amb el seu allioli,
pa carbó d'all negre i albergínia a la brasa

Curri d'espàrrecs de Navarra amb aigua acidulada de bolets

Arròs de rogers de costa i escamarlanets amb allioli de morter

Sobre una pinzellada de moniato, pintada rostida, blat,
foie i mole poblà

Textures de xocolata i avellanes amb gelat de vainilla i bourbon

La nostra oferta te flexibilitat per adaptar-se a les necessitats dels nostres
comensals, així com a intoleràncies o al·lèrgies alimentàries

* 10% IVA inclòs

* No inclou celler

* Només vàlid els migdies de dilluns a divendres, no festius

* Es servirà el mateix menú per a tots els comensals de la taula

* Els menús estan subjectes a modificacions per part del Xef, ja que treballem amb productes de temporada