

Carta de primavera

Per començar | Para empezar

Vichyssoise tèbia amb porro confitat, vieira i encenalls de pernil ibèric 18€
Vichyssoise templada con puerro confitado, vieira y virutas de jamón ibérico

Ou poché amb crema suau de carxofa i tàrtar d'albergínia escalivada 18€
Huevo poché con crema de alcachofa y tartar de berenjena escalivada

Caneló de papada de porc marcada a la brasa amb favetes, demiglace de ceps i brots de pèsol 20€
Canelón de papada de cerdo marcada a la brasa con habitas, demi-glace de ceps y brotes de guisante

Foie gras poêlé, juliana de mongeta verda i essència gazpatxo verd 22€
Foie gras poêlé con juliana de judía verde y esencia gazpacho verde

Gamba de Roses XL marcada a la brasa amb OOVE Argudell 15€/U.
Gamba de Roses XL marcada a la brasa con AOVE Argudell

Per continuar | Para continuar

Cocotxes de bacallà al seu pil pil amb pèsols saltejats i piemoc 22€
Cocochas de bacalao al pil-pil con guisantes salteados y embutido artesano de la Garrotxa

Chuletó de wagyu de l'Empordà (preu segons la peça) 14€/100 G
Chuletón de wagyu del Empordà (precio según la pieza)

Cabra de mar farcida de rap i el seu cap amb espuma de marisc 24€
Cabra de mar rellena de rape con espuma de crustáceos

Peix fresc de llotja del dia, marcat a la brasa i guarnició de temporada S/M
Pescado de lonja del día, marcado a la brasa con guarnición de temporada

Pollastre amb escamarlans, demiglace i tàrtar d'escamarlans 22€
Pollo con cigalas, demi-glace y tartar de cigalas

Filet de vedella Wagyu de l'Empordà amb verdures de temporada 32€
Solomillo de Wagyu del Empordà con verduras de temporada

Arròs a la llauna de galeres amb emulsió suau de safrà 26€
Arroz a la llauna de galeras con emulsión suave de azafrán

Moment dolç, les postres | Momento dulce, los postres

Caramel salat amb mandarina picant i escuma de blat de moro 9€
Caramelo salado con mandarina picante y espuma de maíz

Pastís gelat de dolç de llet amb plàtan rostit i notes torrades 8€
Pastel helado de dulce de leche con plátano asado y notas tostadas

Ou dalinià de compota de mango i mousse lleugera de iogurt 9€
Huevo daliniano de compota de mango y mousse ligera de yogur

Sorbets artesanals del dia amb fruita de temporada i herbes aromàtiques 7€
Sorbetes artesanales del día con fruta de temporada y hierbas aromáticas

Si tens alguna al·lèrgia o intolerància, pregunta'ns per a oferir-te opcions
Si tienes alguna alergia o intolerancias, preguntanos para ofrecerte opciones

Pa i servei | Pan y servicio 3€

(IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO)

SHARE YOUR EXPERIENCE



#hotelterraza

Norat

gastronomic menu

Per continuar | Para continuar

Gilda d'oliva negra, seitó, tomàquet sec i formatge fresc en conserva

Gilda de oliva negra, boquerón, tomate seco y queso fresco en conserva

Caneló de carbassó farcit de llamàntol, crema d'ametlla crua i oli d'alfàbrega

Canelón de calabacín relleno de bogavante, crema de almendra cruda y aceite de albahaca

Múrgoles en la seva salsa amb ratafia, foie i espàrrecs salvatges

Colmenillas en su salsa amb ratafia, foie y espárragos silvestres

Popieta de rap amb gamba de Roses

Popieta de rape con gamba de Roses

Terrina de lletó amb la seva demi-glacé, albercoc i sàlvia

Terrina de lechón con su demi-glacé, albaricoque y salvia

Sorbet de farigola

Sorbete de tomillo

Milfulls de maduixa i crispets caramel·litzades picants

Milhojas de fresa y palomitas caramelizadas picantes

Petit fours

65 €

+15€ si vols gaudir del nostre maridatge

+15€ si quieres disfrutar de nuestro maridaje

Servei de pa i coberts, 3 €, begudes NO INCLOSES
Servicio de pan y cubiertos, 3 €, bebidas NO INCLUIDAS

Menú adaptable a dietes especials i/o intoleràncies
Menú adaptable a dietas especiales y/o intolerancias

(IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO)

SHARE YOUR EXPERIENCE



#hotelterraza