

Carta de tardor / Otoño

Per començar | Para empezar

Foie gras poêlé amb sorbet de litxi i fonoll i daus de poma Granny Smith Foie gras poêlé con sorbete de lichi e hinojo y dados de manzana Granny Smith	22€
Ou poché amb cremós de moniato, escuma calenta de guanciale, cols de Brussel·les i trompetes de la mort Huevo poché con cremoso de boniato, espuma caliente de guanciale, coles de Bruselas y trompetas de la muerte	19€
Gamba vermella XL de Roses a la brasa amb OOVE Gamba roja XL de Roses a la brasa con AOVE	16€/U
Albergínia del nostre hort a la brasa, babaganoush, tzatziki, iogurt i cacauet Berenjena de nuestro huerto a la brasa, babaganoush, tzatziki, yogur y cacahuete	21€
Carpaccio de gamba de Roses, oli del seu cap i caviar de tòfona negra Carpaccio de gamba de Roses, aceite de su cabeza y caviar de trufa negra	28€

Per continuar | Para continuar

Cabra de mar farcida de rap i escuma de marisc Centollo relleno de rape y espuma de marisco	26€
Mero a la brasa amb beurre blanc cítrica, puré de fonoll, verdures i cibulet Mero a la brasa con beurre blanc cítrica, puré de hinojo, verduras y cebollino	31€
Galta de tonyina vermella amb salicòrnia, rovellons i vinagreta de nous Carrillera de atún rojo con salicornia, níscales y vinagreta de nueces	32€
Turbot al pilpil tradicional amb porro baby a la brasa Rodaballo al pilpil tradicional con puerro baby a la brasa	28€
Terrina de garrinet amb carbassa i rossinyols Terrina de cochinitillo con calabaza y rebozuelos	26€
Txuletón de vaca Wagyu de l'Empordà amb verdures de temporada Chuletón de vaca Wagyu del Empordà con verduras de temporada	14€/100G
Arròs a la llauna de galera amb maionesa de safrà Arroz a la llauna de galera con mayonesa de azafrán	28€

Moment dolç, les postres | Momento dulce, los postres

Núvol de blat de moro amb caramel salat, cremós de xocolata Dulcey i gel de mandarina picant Nube de maíz con caramelo salado, cremoso de chocolate Dulcey y gel de mandarina picante	10€	Làctic: formatge d'ovella, guaiaba i dolç de llet Láctico: queso de oveja, guayaba y dulce de leche	10€
Xocolata fumada amb crispetes de caramel Chocolate ahumado con palomitas de caramelo	10€	Brioix caramel·litzat amb crema anglesa de ras el hanout - Preparació 10' Brioche caramelizado con crema inglesa de ras el hanout - Preparación 10'	10€

Si tens alguna al·lèrgia o intolerància, pregunta'ns per a oferir-te opcions
Si tienes alguna alergia o intolerancias, pregúntanos para ofrecerte opciones
Pa i servei | Pan y servicio 3€

(IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO)

Norat

gastronomic menu

Mantega de Roses amb pa de massa mare
Mantequilla de Roses con pan de masa madre

Carbassa, coco i rossinyol
Calabaza, coco y rebozuelo

Rosa de pastanaga, formatge crema i farigola
Rosa de zanahoria, queso crema y tomillo

Pa xinès amb tàrtar de tonyina
Pan chino con tartar de atún

Roger a la catalana, espinacs i pinyons
Salmonete a la catalana, espinacas y piñones

Filet de cabirol, remolatxa i aire de xocolata
Solomillo de corzo, remolacha y aire de chocolate

Granissat de coco i pinya amb sorbet de llima
Granizado de coco y piña con sorbete de lima

Tocinillo de tardor
Tocinillo otoñal

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