

Carta d'estiu / Verano

Per començar | Para empezar

Foie, duo de mango i cabernet-sauvignon Foie, duo de mango y cabernet-sauvignon	22€
Ostra al vermut blanc, salsa d'oliva caviaroli i poma Ostra al vermut blanco, salsa de aceituna caviaroli y manzana	6€/U
Amanida d'api-rave, i foie cremós Ensalada de apionabo y foie cremoso	21€
Carpaccio de gamba i caviaroli de tòfona negra Carpaccio de gamba y caviaroli de trufa negra	28€
Gamba de Roses XL marcada a la brasa amb OOVE Argudell Gamba de Roses XL marcada a la brasa con AOVE Argudell	16€/U
Albergínia a la brasa, babaganoush i tzatziki Berenjena a la brasa, babaganoush y tzatziki	19€
Ceviche de corvall amb llet de tigre texturitzada i ous de llissa Ceviche de corvina con leche de tigre texturizada y huevas de lumpo	19€

Per continuar | Para continuar

Cabra de mar farcida de rap i el seu cap amb espuma de marisc Cabra de mar rellena de rape con espuma de crustáceos	24€
Mero a la brasa amb puré d'anet i quenelle de verdures Mero a la brasa con puré de eneldo y quenelle de verduras	28€
Llagosta vermella del Cap de Creus a la brasa (600-800 g) Llagosta roja del Cap de Creus a la brasa (600-800gr.)	18€ /100 GR.
Filet de wagyu de l'Empordà i verdures de temporada Filete de Wagyu del Empordà y verduras de temporada	32€
Tomahawk de vedella madurat 30 dies a la brasa Tomahawk de ternera madurado 30 días a la brasa	16€ /100GR.
Pollastre Norat amb escamarlans, demiglace i tàrtar d'escamarlans Pollo Norat, demi-glacé y tartar de cigalas	22€
Arròs a la llauna de galeres amb emulsió suau de safrà Arroz a la llauna de galeras con emulsión suave de azafrán	26€

Moment dolç, les postres | Momento dulce, los postres

Caramel salat amb mandarina picant i escuma de blat de moro Caramelo salado con mandarina picante y espuma de maíz	10€	Ou dalinià de compota de mango i mousse lleugera de iogurt Huevo daliniano de compota de mango y mousse ligera de yogur	10€
Soufflé d'avellanes amb gelat de mantega noisette i tamarinde - Preparació 15' Soufflé de avellanas con helado de mantequilla noisette y tamarindo. - Preparación 15'	10€	Cirera en textures: sorbet, compota i bombó de cirera. Cereza en texturas: sorbete, compota y bombón de cereza.	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

Síndria osmotitzada amb festuc i cirera

Sandía osmotizada con pistacho y cereza

Tomàquet de l'hort, maduixa i Bloody Mary

Tomate de la huerta, fresa y bloody mary

Fals nigiri de gamba de Roses

Nigiri falso de gamba de Roses

Vieira a la brasa, fonoll i beurre blanc de cítrics

Vieira a la brasa, hinojo y beurre blanc de cítricos

Filet Wellington amb escalunya confitada i bolets de temporada

Solomillo Wellington con chalota confitada y setas de temporada

Sorbet de remolatxa i guaiaba

Sorbete de remolacha y guayaba

Ceviche dolç d'alfàbrega, llima i coco

Ceviche dulce de albahaca, lima y coco

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