

L'EIXIDA



A MORDISCOS...

PANI PURI DE CECINA DE VACA VIEJA, CREMOSO DE PIPARRAS Y ZUMAQUE... 2€ / u

CHIPS DE OKRA, MAYONESA DE GUAYABA Y PIMIENTA ESPELETTE... 6,50€

ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA “EL XILLU” , LIMA Y GELÉE DE GARNACHA... 6,00€

OSTRES GILLARDEAU N° 2 “AL NATURAL” ...5,00€/u

“THAI” LECHE DE COCO Y GRANIZADO DE CITRONELA... 6,50€/u

“COREANA” KIMCHI Y GRANIZADO DE CEREZA... 6,50€/u

“MEXICANA” AGUACHILE, CEBOLLA Y MARGARITA... 6,50€/u

BRAVAS JAPONESAS... 7,50 €

Patata Ratte, mayonesa Karashi-yuzu, kétchup de ajo negro y Katsoboshi

PARA ABRIR BOCA...

ANCHOAS DE LA ESCALA, RELISH DE KALAMATA Y QUESO “EL MARÍ” ... 16,00 €

Servido con pan Carasatu, muy fino y crujiente

JAMÓN DE BELLOTA ETIQUETA NEGRA... 22,00 €

Pan de coca de vidrio y tomate

MICUIT DE FOIE AMPURDANÉS CON TOQUES CÍTRICOS Y AROMÁTICOS...19,00€

Guanábana, Sudachi y remolacha

CEVICHE DE CORVINA SALVAJE “CHIFA” ... 18,00 €

Setas Enoki, aguacate, maíz tostado y leche de tigre de Kumquat

CROQUETAS ‘BUTTER CHICKEN’ DE POLLO DE CORRAL... 3€/u

Lentejas rojas, especias Indias y mantequilla ‘Echire’

PARA EMPEZAR...

CANELÓN DE ‘TXANGURRO’ AL ESTILO CHILLY CRAB SINGAPUR-DELHI... 20,00 €

Tamarindo, yogur de yuzu y garbanzos fritos con sichimi togadashi

TUÉTANO Y COCOCHAS DE BACALAO EN TEMPURA... 18,00 €

Curry rojo tailandés, chucrut de col lombarda y hierbas japonesas

LAKSA DE GAMBA DE PALAMÓS... 16,00 €

Gamba marinada en vinagre Calamansi, pimienta de Kerala, lima y coco

PULPO DE ROCA DE ‘ROSES’ Y PARMENTIER DE PATATA KENNEBEC... 23,00 €

Bimi, setas de temporada y salsa Tandoori

MIRADA AL MAR...

BACALAO VERSIÓN ‘CAFÉ PARÍS’ ... 25,00 €

Pan de pimentón, gelatina de naranja, limón confitado, perejil y salsa holandesa

CURRY MUGHAL DE RUBIO DE ‘ROSES’ ... 25,00 €

Patata violeta, espárragos verdes y crujiente de picada catalana

PESCADO SALVAJE DEL DIA ... 32,00 €

Menuière de bergamota, verduritas de Hidenori y aire de Vino de gel

CURRY VERDE THAI DE CARRILLERA DE ATÚN... 29,00€

Habas km0, hinojo, alcaparras de Mesina, pasas verdes y aire de coco de Indonesia

DE LA GRANJA...

PATO CANETÓN ‘DE CHALLANS’ CON HIGO CHUMBO... 24,00 €

Salsa mole, botarga, halófilas y mistela Ampurdanesa

COCHINILLO D.O. DE SEGOVIA Y AROMAS DE GEWÜRZTRAMINER... 23,00 €

Cocinado a baja temperatura

CORDERO ‘DE RAMAT’ Y KÉFIR DE FONTETA... 22,00 €

Un toque de ras al hanout de Fatima Hal y carquiñosles

COLA DE BUEY DESHUESADA, TRUFA Y NUECES DEL BRASIL... 23,00 €

Con una salsa Huancaína que nos transporta

ARROCES DE AUTOR...

ARROZ SECO DE SEPIONETAS Y CARRILLERAS DE CORDERO EN 5 ESPECIAS... 23,00 €

Variedad Nembo, alga Codium y mayonesa de Lemongrass

ARROZ CALDOSO DE NÉCORAS GALLEGAS... 25,00

Variedad Carnnaloni, setas y alioli ‘negat’

ARROZ MELOSO DE TENDONES DE TERNERA Y GAMBA DE PALAMÓS... 25,00 €

Variedad Acuarello, sisho rojo y salicornia



MENÚ DEL ARROZ

Este menú está dedicado a todos los arroceros de Pals, que han transformado este pequeño pueblo, en un símbolo de la cocina mundial.

El cultivo del arroz se remonta al siglo XV. Se cree que fue introducido por los árabes en Valencia. Posteriormente, en el siglo XVII, el arroz producido en el Empordà contribuía el abastecimiento de toda Cataluña.

Dedicaremos una pequeña parte de nuestra carta a este cereal con tanta historia.



MENÚ DEL ARROZ

SNACKS EN MESA

APERITIVO

De temporada

PATATAS BRAVAS JAPONESAS

Patata Ratte, mayonesa Karashi-yuzu, kétchup de ajo negro y Katsoboshi

CARPACCIO DE SALMÓN CON CEREZA MARINADA EN KIMCHI

Mostaza de cassis de Dijon, hibiscos y helado de açai

TUÉTANO CON COCOCHAS DE BACALAO EN TEMPURA

Curry rojo tailandés, chucrut de col lombarda y hierbas japonesas

ARROZ SECO DEL DÍA

Varía según producto

‘VERDE QUE TE QUIERO VERDE’

Aguacate, pepino, helado de lima y cactus, melón, estragón y manzana verde

TAHAÁ: EL ORIGEN DE LA VAINILLA

Avellana, haba Tonka, te Gran Lapsang Souchong, helado de vainilla y vainilla de Tahiti

PETIT FOURS

La fermentación ayuda en la digestión

- 45 € -

Precio por persona.

IVA y pan incluidos. Bebidas no incluidas.

Menú para mesa completa.

MENÚ RUTA DE LAS ESPECIAS

El menú degustación está inspirado en las especias aromáticas y nos recuerda la importancia que tuvieron en la época romana en Peratallada, donde eran los condimentos más importantes.

Las especias daban una personalidad diferente en cada plato, por lo que, la cocina romana es muy matizada de olores y sabores, pero nunca el sabor de una especia predominaba sobre el sabor natural del alimento.

Las hierbas también se usaban habitualmente en la cocina; se cultivaban en los jardines, o las cosechaban silvestres; se utilizaban frescas o secas indistintamente.

Por eso nos adentraremos en un viaje por el comercio de las especias sin salir de nuestro entorno, esperamos que os guste y recordad que "cocinar nos hizo humanos, pero las especias nos mantuvieron con vida".



MENÚ RUTA DE LAS ESPECIAS

SNACKS EN MESA

APERITIVOS: UN VIAJE A KERALA

*Pani puri de sobrasada ibérica, miel ampurdanesa y vainilla de Tahití
Crujiente de alga nori con chapadillo de anguila, castaña y pimienta verde de pichincha
Croqueta 'butter chicken', lentejas rojas y especias indias*

FOIE, HIGO, HIGUERA

Foie-gras micuit, higo marinada en vinagre de sauce, amazake de hoja de higuera y zumaque

SOPA DE OTOÑO

Sopa de ave con su guiso, brioche tostado con mantequilla, pimienta de Cashemira y trufa uncinatum

ESTOFADO AMPURDANÉS

Tripa de bacalao estofada, tocino ibérico, salsa pepitoria, setas, botarga y yuzu

DE LA MAR, EL MERO

Berenjena, miso de guisante negro de Berguedá, aceituna negra, codium y curry ahumado del Tibet

ODA A MÉXICO

Cola de ternera estofada y deshuesada, mole, trompetas de la muerte, huitlacoche y maíz

TIEMPO DE CALABAZA

*Calabaza Kabocha al horno, anís, toffe de madrás, speculoos y helado de leche de oveja
ahumada*

EL BOSQUE

Chocolate 66%, bizcocho de algarroba, miel de pino, romero, helado de tomillo y hojas de regaliz

PETIT FOURS

La fermentación ayuda en la digestión

- 65 € -

*Precio por persona.
IVA y pan incluidos. Bebidas no incluidas.
Menú a mesa completa.*



PARA TERMINAR

‘ VERDE QUE TE QUIERO VERDE ’ ... 8,00€

Aguacate, pepino, helado de lima y cactus, melón, estragón y manzana verde

Maridaje: Cava Brut&Brut: *Xarel·lo, Parellada y Macabeu...* 5,00 €

PASTEL DE QUESO AL VAPOR... 8,00€

Chutney de lima, fresas, Spéculoos y helado de pimienta de Sechuan

Maridaje: W& J. Graham's Fine Tawny Port: *Touriga Nacional, Tinta Barroca y otros...* 5,00€

TAHAÁ: EL ORIGEN DE LA VAINILLA... 8,00€

Avellana, haba Tonka, te Gran Lapsang Souchong, helado de vainilla y vainilla de Tahiti

Maridaje: Gramona Vi de Glass Riesling... 8,00€
Gran Feudo Moscatel... 6,00€

CÍTRICOS VIAJEROS DESDE VALENCIA A VALENCIA... 8,00€

Pomelo, limquat, vinagre Calamansi, mano de Buda y helado de mandarina

Maridaje: La Diva: *Moscatel de Alejandría...* 8,00€
Gran Feudo Moscatel... 6,00€

VIAJE DEL CACAO: DEL ORIGEN A LA TABLETA... 10,00€

Recorrido del chocolate desde el origen

Maridaje: Par Vino Naranja: *Zalema y Pedro Ximénez...* 6,00€
Garnatxa de l' Empordà 12 anys: *Garnacha Roja y Garnacha Blanca...* 6,00€

CAPMANY 2012.....9,00€

Chocolate, aceituna negra, berenjena ahumada, algarroba, sándalo, uva, y sésamo negro

Maridaje: Ètim ranci: *Garnacha Negra y Cariñena...* 6,00€
PX 1927: *Pedro Ximénez...* 5,00€

