

L'EIXIDA



A MOSSEGADES, ATREVEIX-TE A VIATJAR...

OSTRES GILLARDEAU N°2 “AL NATURAL”

Del mar al plat... 6,00€/u

OSTRES GILLARDEAU N°2 “THAI”

Llet de coco i granissat de citronella... 6,50€/u

OSTRES GILLARDEAU N°2 “COREANA”

Curri mussaman i granissat de cirera... 6,50€/u

OSTRES GILLARDEAU N°2 “MEDIEVAL”

Salsa jurvert i agraz-verjus... 6,50€/u

OLIVES FARCIDES D’ ANXOVA EL “XILLU” ... 6,00€

Amb un toc de llima i gelée de garnatxa

‘CORNETTO’ AMB GELAT DE MUSCLOS EN ESCABETX... 3,00€ / u.

Pastanaga al ras al hanout i sal fumada d’ Escòcia

PANI PURI DE BRANDADA DE BACALLÀ AMB TOCS THAI... 3,50€ / u.

Botifarra negra i pols de regalèssia

ALGA NORI MEXI-JAPONESA EN TEMPURA... 6,50€

Amb llima Key i Tajín

BRAVES DE BANGKOK A MUMBAI... 8,00€

Patata Ratte, curri vermell, maionesa Tikka Massala, herbes i arròs verd cruixent

Servei de pa no inclòs a la carta... 3,50€



PER OBRIR BOCA...

ANXOVES DE L' ESCALA, RELISH DE KALAMATA I FORMATGE "EL MARI" ... 16,00€

Servit amb pa Carasatu, fi i cruixent

CROQUETES 'BUTTER CHICKEN' DE POLLASTRE DE PAGÈS... 3,50€/u

Llenties vermelles, espècies índies i mantega 'Echire'

BUNYOLS DE BACALLÀ A L' ESTIL THAI... 16.00€

Amb romesco de tomàquet sec i Tandoori, pebrots del Padró i maionesa de Tangelo

COPPA DE VACA GALLEGA AMB ADOBATS FETS A CASA... 20€

Mostassa fumada i brioix torrat

'MICUIT' DE FOIE AMB MEL DE DÀTIL... 19,00€

Crumble de fava tonka, xutney de tamarinde i gelat de Comandaria (Vi grec)

CEVICHE DE CORBALL SALVATGE 'CHIFA'... 19,00 €

Enoki, alvocat, blat de moro torrat i llet de tigre de cumquat

PER COMENÇAR...

CANELÓ DE 'TXANGURRO' AMB Salsa CHILLICRAB SINGAPUR-DELHI... 21,00 €

Maionesa de yuzu, nous pecanes i sichimi togarashi

MINSTRA DE VERDURES KM0 A L' ESTIL COREÀ... 16,00 €

Hummus de macadàmia, portobello i dashi vegetal amb aigua fumada de Gales

MOLL DE L' OS I VIEIRES MARINADES EN MISO... 25,00 €

Parmentier de cardamom negre, enoki, noissete i velouté d' avellana torrada de Reus

SOPA TOM YUM DE GAMBES DE PALAMÓS A LA BRASA... 18,00 €

Tofu, herbes, pack choi, sorbet de llimona i gíngebre

POP DE ROCA DE ROSES FREGIT AMB MOLE VERD D' ESPINACS... 23,00 €

Salsa pipián, ceba xtipec i nachos amb sichimi togarashi

MIRADA AL MAR...

'AJÍ' DE LLUERNA DE ROSES A L' ESTIL PERUÀ... 25,00 €

Patata kenebec, vadouan, formatge feta i blat de moro

PEIX DEL DIA A LA BRASA... (Preu segons mercat)

Puré de patata d' alta muntanya, verdures japo-catalanes de Pals i oli de curri fumat del Tibet

CURRI VERD THAI DE GALTA DE TONYINA... 29,00 €

Edamame, tàperes de Messina, panses verdes i aire de coco d' Indonèsia

PLATILLO DE LLAMÀNTOL DEL PAÍS AMB PEPITÒRIA... 35,00€

Crestes de gall, papada duroc i puré de nyàmeres

DE LA GRANJA...

ÀNEC CANETÓ DE CHALLANS L' ESTIL NIPO... 25,00 €

Hoisin de pruna, puré de nap i gyoza de pera i menta

GARRINET D.O. DE SEGOVIA A BAIXA TEMPERATURA A L' ESTIL YUCATÁN... 25,00 €

Pinya marinada amb tequila, parmentier d' achiote , brots de coriandre i mel d' Agave

XAI DE GIRONA AMB KEFIR DE FONTETA I POMA DE TORROELLA... 24,00 €

Ras al hanout Fàtima hal i carquinyolis

FILET DE VACA VELLA AMB ALIGOT DE CARBASSA... 30,00€

Cheddar, pa torrat, foie i dal masala de lleties del puy

ARROSSOS D'AUTOR...

ARRÒS SEC DE SEPIONETES AMB GALTES DE XAI EN 5 ESPÈCIES XINESES.. 25,00 €

Varietat Nembo, alga còdium i maionesa de Lemongrass

ARRÒS SEC DE CARBASSA, FORMATGE TALEGGLIO I KARASHI-YUZU... 24,00 €

Varietat Nembo, espècies índies i maionesa japonesa

ARRÒS MELÓS AMB TENDONS DE VEDELLA I GAMBA DE PALAMÓS... 26,00 €

Varietat acquerello, sisho vermell i salicòrnia



MENÚ DE L'ARRÒS

Aquest menú està dedicat a tots els arrossaires de Pals, que han transformat, aquest petit poble en un símbol de la cuina mundial. El cultiu de l'arròs es remunta al segle XV.

Es creu que va ser introduït pels àrabs a València. Posteriorment, al segle XVII, l'arròs produït a l'Empordà va contribuir a l'abastament de tot Catalunya.

Dedicarem una petita part de la nostra carta a aquest cereal amb tanta història.



MENÚ DE L'ARRÒS

SNACKS A TAULA

APERITIU DE TEMPORADA

A mossegades

BRAVES DE BANGKOK A MUMBAI

Patata Ratte, curri vermell, maionesa Tikka Massala, herbes i arròs verd cruixent

CEVICHE DE CORBALL SALVATGE 'CHIFA'

Enoki, alvocat, blat de moro torrat i llet de tigre de cumquat

BUNYOLS DE BACALLÀ A L' ESTIL THAI

Amb romesco de tomàquet sec i Tandoori, pebrots del Padró i maionesa de Tangelo

ARRÒS DE PALS

Amb producte de temporada

MANILA

Cremós de coco, pols d' ametlla, ensaïmada, calamansi, arròs amb llet Filipí i gelat de plàtan

VIATGE A L' ÍNDIA

Namelaka de te chai, núvol de tamarinde, terra de cardamom i gelat de cacauet salat

PETIT FOURS

- 50 € -

Preu per persona.

IVA i pa inclosos, no inclou begudes.

Menú per taula completa.



MENÚ TORRE DE L'HOMENATGE “D'ON VENIM I ON ANEM”

Un menú molt carismàtic que vol recórrer un viatge històric per les diferents civilitzacions que han deixat empremta a la zona del Baix Empordà i Peratallada.

La nostra proposta gastronòmica s'inspira amb el paisatge que ens envolta, fusionant productes i receptes de l'època medieval amb l'època actual. Aquest recorregut ens mostra diferents productes, diferents formes de conservació i algunes de les peculiaritats de la cuina de les cultures que ens han precedit.

Per això ens endinsarem en un interessant viatge que ens proporcionarà algunes de les respostes a “d'on venim i on anem”.

MENÚ TORRE DE L'HOMENATGE

SNACKS A TAULA

APERITIUS TORRE DE L' HOMENATGE

*Lecur ficatum/ garum/ murri
Botifarra medieval / pa de trompetes / poma ulla
Almadroc / mel de pi/ menjar blanc
Ostra / salsa jurvert / agraz verjus*

STEAK TÀRTAR DE VACA VELLA MADURAT AMB ENCURTITS (CAU DEL DUC)

Blat tendre, rovell d' ou curat, avellanes, mantega fumada i pa de kamut

MELITZANOSALATA D' ALBERGÍNIA AMB VERAT CURAT (EMPORIUM)

Baharat, te de pell d' albergínia, pinyons, oli koroneiki empordanès i Comandaria i kalamata

PALAMÓS '1543'

Gamba de Palamós amb pèsols, salsa biryani, sumac i festuc

VIATGE D' EMPORDANESOS A LES AMÈRIQUES

Peix de costa amb salsa americana, blat de moro i cajun

ROYAL D' ÀNEC "5 AGLANS" (MATHAJUDAICA)

Ànec amb herbes màgiques, xirivia i pernil jueu

CARLES MARTEL

Alfàbrega, taronja, flor de taronger i te verd

XOCOLATA 75% AFRICÀ (BATALLA DEL TER)

Crumble de cafè d' Etiòpia, cacauets, marula, gelat de xocolata i chartresse

DE RE COQUINARIA (PETIT FOURS)

Mulsum/ Tellus/ Tiropatinam

- 75 € -

Preu per persona.

IVA i pa inclosos. No inclou beguda.

Menú per a taula completa.

