

# L'EIXIDA



## A MORDISCOS, ATRÉVETE A VIAJAR...

### **OSTRAS GILLARDEAU Nº2 “AL NATURAL”**

*Del mar al plato... 6,00€/u*

### **OSTRAS GILLARDEAU Nº2 “THAI”**

*Leche de coco y granizado de citronela... 6,50€/u*

### **OSTRAS GILLARDEAU Nº2 “COREANA”**

*Curri mussaman y granizado de cereza... 6,50€/u*

### **OSTRAS GILLARDEAU Nº2 “MEDIEVAL”**

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

### **ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA “EL XILLU” ... 6,00€**

*Con lima y gelée de garnacha*

### **‘CORNETTO’ CON HELADO DE MEJILLONES EN ESCABECHE... 3,00€ / u.**

*Zanahoria al ras al hanout y sal ahumada de Escocia*

### **PANI PURI DE BRANDADA DE BACALAO CON TOQUES THAI... 3,50€ / u.**

*Butifarra negra y polvo de regaliz*

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

*Con un toque de lima Key y Tajin*

### **BRAVAS DE BANGKOK A MUMBAL... 8,00€**

*Patata Ratte, curri rojo, mayonesa Tikka Massala, hierbas y arroz verde crujiente*

*Servicio de pan, no incluido en la carta... 3,50€*





## PARA ABRIR BOCA...

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

*Servido con pan Carasatu, fino y crujiente*

**CROQUETAS ‘BUTTER CHICKEN’ DE POLLO DE CORRAL... 3,50€/u**

*Lentejas rojas, especias Indias y mantequilla ‘Echire’*

**BUÑUELOS DE BACALAO AL ESTILO THAI... 16.00€**

*Con romesco de tomate seco, Tandoori, pimientos del Padrón y mayonesa Tangelo*

**COPPA DE VACA GALLEGA CON ENCURTIDOS... 20€**

*Mostaza ahumada acompañada de brioche tostado*

**MICUIT DE FOIE CON MIEL DE DATIL... 19,00€**

*Crumble de haba tonka, chutney de tamarindo y helado de vino griego*

**CEVICHE DE CORVINA SALVAJE “CHIFA” ... 19,00 €**

*Setas Enoki, aguacate, maíz tostado y leche de tigre de cumquat*

## PARA EMPEZAR...

**CANELÓN DE ‘TXANGURRO’ CON SALSA CHILI CRAB SINGAPUR-DELHI... 21,00 €**

*Mayonesa de yuzu con nueces pecanas y sichimi togarashi*

**MENESTRA DE VERDURAS KM0 AL ESTILO COREANO... 16,00 €**

*Hummus de macadamia, portobello y dashi vegetal de agua ahumada de Gales*

**TUÉTANO Y VIEIRAS MARINADES EN MISO... 25,00 €**

*Parmentier de cardamomo negro, enoki, noisette y velouté de avellana tostada de Reus*

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

*Tofu, hierbas, pack choi, sorbete de limón y jengibre*

**PULPO DE ROCA FRITO CON MOLE VERDE... 23,00 €**

*Espinacas, salsa pipián, cebolla xtipec y nachos con sichimi togarashi*



## MIRADA AL MAR...

**AJÍ DE RUBIO DE “ROSES” ESTILO PERUANO... 25,00 €**

*Patata kenebec, vadouan, queso feta y maíz*

**PESCADO SALVAJE DEL DÍA... (Precio según mercado)**

*Puré de patata de alta montaña, verduras japo-catalanas de Pals y aceite de curri ahumado del Tibet*

**CURRI VERDE THAI DE CARRILLERA DE ATÚN... 29,00 €**

*Edamame, alcaparras de Messina, pasas verdes y aire de coco de Indonesia*

**PLATILLO DE BOGAVANTE DEL PAÍS EN PEPITORIA... 35,00€**

*Crestas de gallo, papada duroc y tulinambo*

## DE LA GRANJA...

**PATO “DE CHALLANS” AL ESTILO NIPÓN... 25,00 €**

*Hoisin de ciruela, puré de nabo y gyoza de pera y menta*

**COCHINILLO D.O. DE SEGOVIA A BAJA TEMPERATURA AL ESTILO YUCATÁN... 25,00 €**

*Piña marinada en tequila, parmentier de achiote, cilantro y miel de Agave*

**CORDERO DE GERONA, KÉFIR DE FONTETA Y MANZANA DE TORROELLA... 24,00 €**

*Con un toque de ras al hanout de Fátima hal y carquiñosles*

**FILETE DE VACA VIEJA CON ALIGOTE DE CALABAZA... 30,00€**

*Cheddar, pan tostado, foie y dal masala de lentejas del puy*

## ARROCES DE AUTOR...

**ARROZ SECO DE SEPIONETAS Y CARRILLERA DE CORDERO ESPECIADA... 25,00 €**

*Variedad Nembo, alga codium y mayonesa de lemongrass*

**ARROZ SECO DE CALABAZA, QUESO TALEGGGIO Y KARASHI-YUZU... 24,00 €**

*Variedad Nembo, especias índias y mayonesa japonesa*

**ARROZ MELOSO DE TENDONES DE TERNERA Y GAMBA DE PALAMÓS... 26,00 €**

*Variedad Acquerello, 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 del Baix Empordà contribuyó al 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

*A mordiscos*

### BRAVAS DE BANGKOK A MUMBAI

*Patata Ratte, curri rojo, mayonesa Tikka Massala, hierbas y arroz verde crujiente*

### CEVICHE DE CORVINA SALVAJE “CHIFA”

*Setas Enoki, aguacate, maíz tostado y leche de tigre de cumquat*

### BUÑUELOS DE BACALAO AL ESTILO THAI

*Con romesco de tomate seco, Tandoori, pimientos del Padrón y mayonesa Tangelo*

### ARROZ DE PALS

*Con producto de temporada*

\*\*\*

### MANILA

*Cre moso de coco, almendra, ensaimada, calamansi, arroz con leche Filipina y helado de plátano*

### VIAJE A LA ÍNDIA

*Namelaka de te chai, nube de tamarindo, tierra de cardamomo y helado de cacahuete salado*

\*\*\*

### PETIT FOURS

**- 50 € -**

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



## MENÚ TORRE DEL HOMENAJE

### “DE DÓNDE VENIMOS Y A DÓNDE VAMOS”

Un menú muy carismático que pretende hacer un recorrido histórico por las diferentes civilizaciones que han dejado huella en la zona del Baix Empordà y Peratallada.

Nuestra propuesta gastronómica se inspira en el paisaje que nos rodea, fusionando productos y recetas de la época medieval con la época actual. Este recorrido nos muestra distintos productos, diferentes formas de conservación y algunas de las peculiaridades de la cocina de las culturas que nos han precedido.

Por eso nos adentraremos en un interesante viaje que nos proporcionará algunas de las respuestas a “de dónde venimos y dónde vamos”.

# MENÚ TORRE DEL HOMENAJE

## SNACKS EN MESA

\*\*\*

## APERITIVOS TORRE DEL HOMENAJE

*Lecur ficatum/ garum/ murri  
Butifarra medieval / pan de trompetas / manzana ulla  
Almadroc / miel de pino/ comida blanca  
Ostra / salsa perejil / agraz verjus*

## STEAK TÁRTAR DE VACA VIEJA, MADURADO CON ENCURTIDOS (CAU DEL DUC)

*Trigo tierno, yema de huevo curado, avellanas, mantequilla ahumada y pan de kamut*

## MELITZANOSALATA DE BERENJENA Y CABALLA CURADA (EMPORIUM)

*Baharat, té de piel de berenjena, piñones, aceite koroneiki ampurdanés y Comandaria y kalamata*

## PALAMÓS ‘1543’

*Gamba de Palamós con guisantes, salsa biryani, zumaque y pistacho*

## VIAJE DE EMPORDANESES A LAS AMÉRICAS

*Pescado de costa con salsa americana, maíz y cajún*

## ROYAL DE PATO “5 BELLOTAS” (MATHAJUDAICA)

*Pato con hierbas mágicas, chirivía y jamón judío*

\*\*\*

## ‘CARLES MARTEL’

*Albahaca, naranja, flor de naranjo y té verde*

## CHOCOLATE 75% AFRICANO (BATALLA DEL TER)

*Crumble de café de Etiopía, cacahuetes, marula, helado de chocolate y chartresse*

\*\*\*

## DE RE COQUINARIA ( PETIT FOURS )

*Mulsum/ Tellus/ Tiropatinam*

- 75 € -

*Precio por persona.  
IVA y pan incluidos. No incluye bebida.  
Menú para mesa completa.*