

CARTA DE VERANO CAP ROIG 2016

ENTRANTES

GAZPACHO DE SANDÍA CON ENSALADA DE MARISCO Y CAVIAR DE TRUCHA DE RIO DEL PIRINEO 20€

"AJOBLANCO" CON ANCHOAS DE L'ESCALA Y PERLAS DE MELÓN AL CAVA 20€

TARTAR DE ATÚN ROJO DE L'AMETLLA DE MAR A LA VINAGRETA DE SOJA Y PIÑONES DE CAP ROIG 33€

ENSALADA DE LANGOSTINOS Y TOMATE DE L'EMPORDÀ, ACEITE DE OLIVERAS MILENARIAS Y FLOR DE SAL 33€

CARPACCIO DE BACALAO CON ACEITUNAS DE KALAMATA, HIERBAS DE LOS JARDINES DE CAP ROIG Y TOMATES PASIFICADOS 22€

VIEIRAS SALTEADAS CON ENSALADA "CAESAR" 22€

(Cogollos de Girona, "croustons" de pan, parmesano y anchoas de l'Escala)

TAGLIOLINI CON HUEVO DE CALAF A BAJA TEMPERATURA Y CIGALAS 34€

LASAÑA DE SETAS Y FOIE VIA VENETO (nueva versión de uno de los clásicos del restaurante) 26€

PESCADOS

PESCADO DE LA LONJA DE PALAMÓS (la mejor selección del día) AL HORNO CON ARROZ DE CARABINEROS 34€

COLITA DE RAPE AL HORNO TRADICIONAL 28€

(patata panadera, tomate y cebolla; salsa "suquet")

MERLUZA DE PALANGRE A LA BRASA CON ESCALIBADA Y SALSA BEARNESA 28€

"ESPARDENYES" SALTEADAS CON "ROSSEJAT" DE FIDEOS 48€

CARNES

PLUMA DE IBÉRICO EN "TAGLIATTA" CON PEQUEÑA ENSALADA DE CELERY Y MANZANA 28€

POLLO DE PAYÉS "A LA ROYAL" CON RISOTTO DE "PUNTALETTE" 28 €

(relleno de setas & foie, deshuesado y cocido 6 horas)

FILETE DE BUEY "CHAROLAIS" CON NUESTRO PURÉ PARMENTIER Y SALSA DE TRUFA NEGRA 33€

LOS POSTRES

HELADO "LES NITS DE CAP ROIG" CON ESPUMA DE PASIÓN, GRANIZADO DE MENTA Y FRUTA DE TEMPORADA 13€

"RECUIT DE FONTETA" CON PIÑONES DE CAP ROIG EN TEXTURAS (HELADO, GARRAPIÑADOS Y EN POLVO) Y ESPUMA DE MIEL 13€

BUÑUELOS DE CHOCOLATE Y AVELLANA CON VELO DE CACAO Y HELADO DE COCO 13€

NUESTRA "TORRIJA" 13€

Brioix con crema de avellanas y helado de vainilla