

Restaurante Tierra en Otoño:

ENTRANTES

Gamba roja de Palamós en dos servicios: 48 €
1º Las colas en tartar, alioli de tinta, emulsión de acelgas

2º Arroz caldoso hecho con el jugo de las cabezas

Cangrejo real gallego, la carne aliñada, las patas a la brasa y capuchinas 32 €

Endivia asada, yema de nuestras gallinas y caviar imperial 32 €

Calamar de anzuelo de Palamós en dos servicios: 32 €
1º Las patas y el caldo hecho con los hígados
2º La carne a la brasa con boletus

Guisadito de morro y rabo de ibérico con rebozuelos y uva de mar 28 €

Servicio de agua, pan y aceite por persona 7,50 €

Cualquiera de estos platos compartido para 2 personas, llevará un suplemento de 5 € por persona.

PESCADOS

Rodaballo salvaje, entre salicornias y espinacas, reducción de las espinas y quicos (*) 39 €

Congrio con caldo de las espinas, spirulina y salsifis 32 €

CARNES

Pluma de cerdo ibérico con mojo asiático y coco-ensalada 39 €

Lomo de corzo, marinado en jugo fermentado de piña, cebolla encurtida, hierbas de campo 39 €

Paloma torcaz con parmentier de patata violeta y chip 39 €

Lomo de vaca vieja y verduras de nuestro huerto ()** 59 €

Faisán con chalotas y brócoli asado 39 €

(IVA 10% No incluido)

** Mejor receta de Rodaballo 2009 por el Gobierno de España*

*** Seleccionada por Vacum y madurada durante más de 45 días en nuestras cámaras*

Tenemos a su disposición el listado de alérgenos. Solicítelo a nuestro personal