



Girona, 19 de Octubre de 2013

Menú

Vinos

Albet i Noya Cava El Celler Brut D.O. Cava
Ariyanas Seco 2011 D.O. Málaga
Dorado 05 D.O.C. Vinhos Verdes
Rocallis 08 D.O. Penedès
Carles Andreu 10 D.O. Conca de Barberà
Tortoja 2011 D.O. Q. Priorat
Terra Remota Camino 10 D.O. Empordà
El Puntido 09 D.O. Ca. Rijoja
Idus 06 D.O. Qa. Priorat

Joan Roca i Fontanè
Cuiner

Josep Roca i Fontanè
Cambrer de vins

Jordi Roca i Fontanè
Pastisser

Comerse el mundo

México: burrito de mole pueblano y guacamole

Perú: Caldo de ceviche

China: verduras encurtidas con crema de ciruelas

Marruecos: almendra, rosa, mel, azafán, ras el hanout, yogur de cabra

Corea: pan frito con panceta con salsa de soja, tirabeques, kimchi y aceite de

sésamo

Olivas caramelizadas con anchoas

Tartaleta de camarones

Bombón de carpamo con pomelo y sésamo negro

Tortilla de calabacín

Bombón de trufa

Brioche de boletus edulis

Timbal de manzana y foie gras con aceite de vainilla

Parmenier de calamares con pimentón rojo ahumado y caldo de calamares

Lengüado a la brasa con aceite de oliva virgen, hinojo, piñones, bergamota y
naranja

Salmonete relleno de su hígado con caldo de sus espinas, ñoquis de patata,
naranja, petifollo y azafrán

Cordero con pan con tomate, puré de ajos escalibados, salsa de cordero con
aceite de oliva

Cochinillo ibérico con melón, naranja y remolacha

Arroz de setas

Oca a la royal