

— MENÚ CAP ROIG FESTIVAL —

**MENU**  
22/07 - 1/08

Selección de 4 aperitivos Hermanos Torres.

Ensalada de buey de mar, gamba blanca,  
pasta fresca de algas y hierbas.

Meloso de ternera con espardeña, patatas primor,  
cebollitas y setas.

Crema catalana quemada de romero.

\*\*\*\*\*

Selecció de 4 aperitius a taula Hermanos Torres.

Amanida de bou de mar, gamba blanca,  
pasta fresca d'algues i herbes.

Melós de vedella amb espardenyas, patates primor,  
cebetes i bolets.

Crema catalana cremada de romani.

\*\*\*\*\*

*Selecion of 4 Hermanos Torres appetizers.*

*Crab salad, white prawn, fresh seaweed  
pasta and herbs.*

*Veal with espardeña, exquisite potatoes,  
onions and mushrooms.*

*Burnt rosemary Catalan cream.*

90 euros por persona

*Bebida no incluida.*

**MENU**  
2/08 - 9/08

Selección de 4 aperitivos Hermanos Torres.

Ensalada de lubina marinada, emulsión de hierbas,  
cítricos y caviar de Calix.

Picantón a la sal de especias jugo de rostit,  
patatas y cebollas glaseadas.

Torrijas de santa catalina con crema de vainilla.

\*\*\*\*\*

Selecció de 4 aperitius a taula Hermanos Torres.

Amanida de llobarro marinat, emulsió  
d'herbes, cítrics i caviar de Calix.

Picantó a la sal d'espècies suc de rostit, patates  
i cebes glacejades.

Torrijas de santa catalina amb crema de vainilla.

\*\*\*\*\*

*Selecion of 4 Hermanos Torres appetizers.*

*Marinated sea bass salad, herbs, citrus and Calix caviar.*

*Salt spiced cured coquelet, stew juice, potatoes  
and glazed onions.*

*Santa Catalina French toast with vanilla cream.*

90 euros por persona

*Bebida no incluida.*

**MENU**  
13/08 - 15/08

Selección de 4 aperitivos Hermanos Torres.

Ensalada de buey de mar, gamba blanca,  
pasta fresca de algas y hierbas.

Meloso de ternera con espardeña, patatas primor,  
cebollitas y setas.

Tartaleta de limón con hierbaluisa.

\*\*\*\*\*

Selecció de 4 aperitius a taula Hermanos Torres.

Amanida de bou de mar, gamba blanca,  
pasta fresca d'algues i herbes.

Melós de vedella amb espardenyas, patates primor,  
cebetes i bolets.

Tartaleta de llimona amb marialluïsa.

\*\*\*\*\*

*Selecion of 4 Hermanos Torres appetizers.*

*Crab salad, white prawn, fresh seaweed  
pasta and herbs.*

*Veal with espardeña, exquisite potatoes,  
onions and mushrooms.*

*Lemon tartlet with lemon verbena.*

90 euros por persona

*Bebida no incluida.*

## PLATOS A LA CARTA

22/07 - 15/08

- Berenjena fría con especias y vinagreta de mostaza 28,00€
- Coca fina de tomate, rape y tomillo 38,00€
- Arroz meloso de pescado de lonja con caviar de coliflor y cítricos 38,00€
- Paletilla de cabrito lechal, crema de chirivía y vainilla 42,00€
- Pato guisado con peras Ampurdán 38,00€
- PEIX DE LLOTJA 46,00€
- Baba al ron 14,00€

## PLATS A LA CARTA

22/07 - 15/08

- Albergínia freda amb espècies i vinagreta de mostassa 28,00€
- Coca fina de tomàquet, rap i farigola 38,00€
- Arròs melós de peix de llotja amb caviar de coliflor i cítrics 38,00€
- Espatlla de cabrit lletó, crema de xirivía i vainilla 42,00€
- Ànec guisat amb peres Empordà 38,00€
- PEIX DE LLOTJA 46,00€
- Baba al rom 14,00€

## SPECIAL DISHES

22/07 - 15/08

- Cold aubergine with spices and mustard vinaigrette €28.00*
- Tomato tartlet, monkfish and thyme €38.00*
- Fish market rice with cauliflower caviar and citrus fruits 38,00€*
- Suckling lamb shoulder, parsnip and vanilla cream 42,00€*
- Stewed duck with Empordà pears 38,00€*
- Fish Market 46,00€*
- Baba au rhum 14,00€*