

Girona, 18 de Septiembre de 2013

Vins

EL CELLER DE CAN ROCA

Menu

Salon 02 A.O.C. Champagne

Delamotte 83 A.O.C. Champagne

Leon Beyet Cuvée des Comtes d'Eguisheim 75 A.O.C. Alsace

Domaine Pascal Cotat La Grande Côte 1990 A.O.C. Sancerre

Joh. Jos. Prüm Sonnenbur 94 Auslese V.D.P. Mosel- Saar- Ruwer

Salon 71 A.O.C. Champagne

Equipo Navazos 44 Flower Power D.O. Jerez

Regnard Les Clos 92 A.O.C. Chablis

Cuatro Cortados Gonzalez Byass 120 años D.O. Jerez

Château Musar 90 Libanon

Viña Pormal Gran Reserva 55 D.O. Rioja

Margués de Riscal Gran Reserva 48 D.O. Rioja

Château Sigalas-Rabaud 1896 A.O.C. Sauternes

Marsala 1896 Sicilia

R

Joan Roca i Fontané

Cuiner

Josep Roca i Fontané

Cambrer de vins

Jordi Roca i Fontané

Pastisser

Le monde:

Mexique: "burrito" du mole poblano et guacamole

Pérou: bouillon de ceviche

Chine: légumes marinés, crème du plum

Maroc: amande, rose, safran, ras el hanout, iogurt de chèvre

Corée: pain fritt avec parco, bacon avec soja sauce, mangerout, kimchi et sésame huile

Les olives caramélisées

Croustillant gamba

Blossom Carpano, pampiennoise et sésame noire

Zucchini omelette

Bombon truffé

Brioche du boletus edulis

Bouillon de légumes, jeunes pousses, fleurs, feuilles et fruit

Feuille de figuier fromage en feuille de figuier, amandes fraîches, Physalis, fève

grillée au feu du bois et au naturel, terrine de feuille de figuier avec la peau et la chair

blanche de la figue, glace à la figue au vinaigre. Cumin, fenouil, estragon et cerfeuil.

Glace viennette aux asperges blanches et truffe

Maquereau, pickles et œufs de mullet sauce au maquereau et au vin blanc, citron,

câpres et piments au vinaigre, tomate frite, œufs de mullet, maquereau mariné au sucre

et au sel. Infusion de maquereau.

Salade d'anémones de mer, courreaux, concombre de mer et algues en

escabèche

Une gamba entière Gamba grillée, jus de la tête aux algues, eau de mer, gâteau de

Savoie au plancton

Langoustine à la vapeur de Palo Cortado, velouté de bisque et caramel de

Jerez

Sole grillé avec ail noir fermenté, ail blanc, jus de persillade et citron

Morne avec miso et noisettes

Ventrière et ris d'agneau grillés au feu de bois, aubergine, café et réglisse

Parfait de pigeon, oignon noix caramélisées au curry, genévrier, zeste d'orange et

herbes

Cochon de lait confit avec melon, orange et betterave

Oie à la royale

Desserts lactés

Confiture de lait, glace au lait de brebis, écume de recuit de brebis, yaourt au lait de

brebis et nuage lacté