

ORIGEN

RESTAURANT

DE J. C. GÁMIZ & ANNA PUIGCERNAU

FI D'ANY 2020 / FIN DE AÑO 2020

COMENCEM



EMPEZAMOS

Escuma de formatge "payoyo", laques de pernil ibèric i escorces de blat

Espuma de queso payoyo, lacas de jamón ibérico y cortezas de trigo

Ostra amb llima, gíngebre i remolatxa

Ostra con lima, jengibre y remolacha

Caviar d'esturió sobre paté d'anguila fumada, alvocat i els seus xips

Caviar de esturión sobre paté de anguila ahumada, aguacate y sus chips

Gamba vermella de Palamós amb bunyol del seu cap i bullabessa de plàncton

Gamba roja de Palamós con buñuelo de su cabeza y bullabesa de plancton

Milfulls de mero i vieira gratinada amb velouté de txangurro sobre codonyat de porro

Milhojas de mero y vieira gratinada con velouté de changurro sobre menbrillo de puerro

NETEGEM PALADAR



LIMPIAMOS PALADAR

Mango, yuso i mandarina

Mango, yuzo y mandarina

PLAT PRINCIPAL



PLATO PRINCIPAL

Gigot de xai lletó farcit de foie i pera banyat amb salsa de tòfona i cubs de patata

Gigot de cordero lechal rellena de foie y pera bañado con salsa de trufa y cubos de patata

DAVANT POSTRE



ANTE POSTRE

Gin-tònic comestible

Gin-tonic comestible

POSTRE



POSTRE

Terrina de xocolata, avellana i gerds amb gelat de maracujà

Tarrina de chocolate, avellana y frambuesa con helado de maracuyá

CELLER / BODEGA

Vins i cava escollits del nostre celler per aquesta nit especial

Vinos y cava elegidos de nuestra bodega para esta noche especial

Raïm de la sort i bossa cotilló / Uva de la suerte y bolsa cotillón

Preu per persona / precio por persona: 200€ iva inclòs / iva incluido

Inici hora d'entrada / Inicio hora de entrada: 20.30h.

Inici sopar / Inicio cena: 21h.