



Girona, 10 de junio de 2014

Vinos

R

Joan Roca i Fontané

Cuiner

Josep Roca i Fontané

Cambrer de vins

Jordi Roca i Fontané

Pastisser

Pierre Peters Extra Brut A.O.C. Champagne
A pèl 13 D.O. Penedès

Joh. Jos. Prüm Kabinet 08 V.D.P. Mosel

Matassa 11 Vin du Pays des Côtes Catalanes

Navazos Niepoort 12 Vino de mesa de Jerez

Viña Tondonia Blanc 99 D.O.Ca. Rioja

Rocallis 98 D.O. Penedès

Beatum 10 Vi de Taula de Liebana

La Creueta 10 D.O.Qa Priorat

El Ciruelo 11 D.O. Valle de la Orotava

San Vicente 95 Magnum D.O. Ca. Rioja

Weingut Egon Müller Scharzhof 09 V.D.P. Mosel

Sake Katsuyama Gozenshu Gen

Café Colombia Inmaculada Laurina / PX Valdespino Niños D.O. Jerez



EL CELLER DE CAN ROCA

Menú Festival

Comerse el mundo

Mexico: burrito de mole pueblano y guacamole

Turquía: Tartaleta de hoja de parra con puré de lentejas, berenjena y especias con shots de yogur de cabra y pepino

China: verduras encurtidas con crema de ciruelas

Marruecos: almendra, rosa, miel, azafrán, ras el hanout, yogur de cabra

Corea: pan frito con pancos y panceta con salsa de soja, tirabeques, kimchi y aceite de sésamo
Olivas caramelizadas

Coral: Escabeche de percebes al laurel y albariño. Ceviche de langosta

Parmentier de calamares

Tartaleta de camarones

Bombón de carpano con pomelo y sésamo negro

Bombón de perrechicos

Brioche de perrechicos

Consomé primaveral,

Consomé vegetal a baja temperatura de brotes, flores, hojas y fruta

Contessa de espárragos blancos y trufa

Caballa con encurtidos y hueva de mujol

salsa de caballa con vino blanco, limón, tápenas y guindillas en vinagre, tomate frito, hueva de mujol, caballa marinada en azúcar y sal. Infusión de caballa.

Ensalada de ortiguillas, navajas, espardeñas y algas escabechadas

Toda la gamba

Gamba a la brasa, jugo de la cabeza con algas, agua de mar, quinua, bizcocho de plancton

Cigala al vapor de Palo Cortado, velouté de bisqué y caramelo de Jerez

Lenguado con aceite de oliva y sabores del Mediterráneo

Hinojo, bergamota, naranja, piñones y olivas verdes

Mar y montaña

Sardina con papada, caldo de las espaldas a la brasa, salsa de cochinillo y aceite de perifollo

Mandala especiado de flor de alcachofa,

ventresca de cordero lechal, mollejas de cordero, yogurt de curry, remolacha, espinacas, nabo, limón, mandarina, moniato, hojas y flores

Perrechicos con jarrete de ternera, tuétano, tendones, aguacate terroso
y habitas

Oca a la royal

Ensalada verde de guisantes, regaliz e hinojo

Helado de masa madre con pulpa de cacao, lichis salteados y macarones de vinagre de Jerez

Anarkia de chocolate

EL CELLER DE CAN ROCA

**Can Sunyer, 48
17007 Girona
Tèlèfon 972 222 157
www.cellercanroca.com
E-mail restaurant@cellercanroca.com**