



M | D

MENÚ

DEGUSTACIÓ

(SE SERVIRÀ A TAULA COMPLETA)

CAN XAPES
espai gastronòmic

APERITIU

Crema d'espàrrecs, llimona, espinacs i nyàmera - El nostre Bloody Mary sòlid

Mantega de ceps amb pa de viena de xocolata negra

Coca d'algues amb tonyina vermella, cítrics i caviar negre

Hummus d'albergínia a la flama, sèsam torrat i miso amb bastonets de pa

Tast d'olis amb selecció de pa

TOMÀQUET, FIGA, SARDINA, "AJOBLANCO", OLIVA

Amanida de tomàquet de l'hort, "ajoblanco", figues, gelat d'ametlla i bergamota, formatge babaus, esfèric d'oliva Kalamata, sardines marinades i gelatina de mel, llimona i menta

ROAST BEEF, LLAGOSTÍ, PESTO, TÒFONA, MOSTASSA

Carpaccio de Roast Beef, llagostí, pesto verd d'alfàbrega i festucs, pebrot escalivat, vinagreta de mostassa, tàperes fregides, tòfona d'estiu i brots tendres

COCA DE PA, VERDURES, ROMESCO, MANXEC, FOIE GRAS

Coca verdures, bimi, carbassa, albergínia escalivada, salsa romesco, ceba dolça, salsa de formatge manxec, fetge d'ànec caramel.litzat i suc de rostit

RAP, BULLABESA, CALAMAR, MONGETA, ALGA CODIUM

Rap a baixa temperatura, bullabesa de les seves espines, tallarines de calamar i mongeta tendra, mantega i alga codium

XAI DE PASTURA, CÉLERI, CABDELLS, PRUNA, BLAT

Espatlla de xai desossada, amb cremós de céleri, cabdells, fals risotto, pruna i la seva demiglace

PRÉSSEC, ESPÍGOL, COCO, TE NEGRE, CARDAMOM

Préssec de vinya, crema d'espígol, coco, cardamom verd, mel i granitzat de te negre

XOCOLATA BLANCA, GERD, MARIA LLUÏSA, FESTUC, PETA ZETAS

Friand de xocolata blanca farcit crema de gerds i llimona, maria lluïsa, rom i gelat de festucs

***Podeu complementar el menú amb l'arròs sec amb costella de porc a baixa temperatura, conill, carxofes i rossinyols amb allioli suau (suplement de 6€ per persona)**

PETIT FOURS

Petites joies pastisseres, per a acompanyar el café de la sobretaula.

65€

Selecció de pa inclòs