



MENÚ
DE TEMPORADA

CAN XAPES
espai gastronòmic

APERITIU

Crema de carbassa, festucs, cibulet i formatge Babaus de Mas Alba

Blini de mantega amb cremós de remolatxa, anguila fumada i caviar negre

PRIMERS PLATS

Amanida de patata, maionesa cítrica, tàrtar de gamba vermella, avellanes, caviar d'oli d'oliva, mini carbassó, rovell d'ou, albergínia, pebrot escalivat, bonítol i brots tendres

Coca de tàrtar de tonyina vermella, alga wakame, maionesa de wasabi, alga nori cruixent, cremós d'alvocat i maduixa

Truita oberta a la llauna, formatge brie, sepioneta, sobrassada ibèrica, ceba dolça, alls tendres, espàrrecs i oli de julivert

SEGONS PLATS

Magret d'ànec a la planxa, cremós d'espínacs, rossinyols, maionesa d'all negre, ametlla torrada, foie i suc de rostit

Peix de mercat a la planxa, cremós de céleri, carxofa, blat de moro i mini pastanaga

Arròs a la cassola amb salsitxes, escamarlà, pop, mongeta verda, daus de carbassa i allioli suau

POSTRES

Préssec de vinya confitat, crema de cardamom verd, coco, granissat de te negre i mel

Cheesecake de formatge de cabra, fruits vermells, sorbet de mango, flors, cítrics i albercoc

Brownie de xocolata 70%, gelat de festucs, fruita de la passió, cremós de xocolata i granissat de pinya

PETIT FOURS

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

30€

Aigua i selecció de pa de farines ecològiques, llargues fermentacions i massa mare natural inclòs
(SE SERVIRÀ A TAULA COMPLETA)