



MENÚ
DE TEMPORADA

CAN XAPES
espai gastronòmic

APERITIU

Crema de carbassó, formatge manxec, ametlla i cibulet

Blini de mantega, tonyina vermella i maionesa de wasabi

PRIMERS PLATS

Ous de pagès estrellats amb patata primor, salsa romesco, tòfona, pernil ibèric i carxofes confitades

Coca de brioix amb tàrtar de vedella de Girona, mostassa, foie micuit, remolatxa, rave, rovell d'ou, mini carbassó i piparres

Carpaccio de celeri, cremós d'anacards, maionesa de pimentó, ceps, albergínia, mini pastanaga

SEGONS PLATS

Filet de porc ibèric, crema de nyàmeres, espàrrecs verds, pebrot del piquillo, cabdells i suc de rostít

Bacallà amb samfaina, gamba vermella, tallarines de calamar i allioli suau

Arròs cremós amb rossinyols, botifarra negra, parmesà, espinacs i sepioneta

POSTRES

Poma rostida, crema de farigola, pruna, avellanes, cinc espècies, iogurt i castanya

Cremós de formatge suau, fruits vermells, gelatina de mel, cítrics i sorbet de mandarina

Torrada de Santa Teresa, crema de fava tonka, xocolata 70% i festucs

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)