



MENÚ

**GASTRONÒMIC**

GRAN DEGUSTACIÓ

CAN XAPES

*espai gastronòmic*

**APERITIU CAN XAPES**

Coca de botifarra dolça, poma i cítrics - Humus d'olivada amb bastons de pa

Crema de coliflor, formatge Babaus, curri groc i pernil ibèric

Tàrtar de gamba vermella amb maionesa de pimentó i salicornia

Mantega d'alga codium amb torrades de pa d'algues

**Tast d'olis amb selecció de pa**

**PORRO, ESPÀRREC, AMETLLA, BEURRE BLANC, TÒFONA**

Porros confitats, espàrrecs verds, beurre blanc, ametlla torrada, pebrot escalivat, carxofa i tòfona

**TONYINA VERMELLA, CÉLERI, FESTUCS, WASABI**

Tonyina vermella a la flama, cremós de céleri, alga nori cruixent, arròs salvatge, maionesa de wasabi, pesto de festucs, brots tendres i caviar negre

**OU POCHÉ, PARMENTIER, PINYÓ, LLAGOSTÍ, ROSSINYOLS**

Ou poché de pagès, parmentier de patata, llagostí saltejat, rossinyols, pinyons torrats i oli de julivert

**LLOBARRO, ESPINAC, ROMANESCO, POP**

Llobarro a la planxa, pil pil d'espínacs, mini carbassó, blat de moro, romanesco i pop

**ARRÒS SEC, BOTIFARRA NEGRA, VIEIRA, CARBASSA**

Arròs sec a la cassola, sofregit de ceba, botifarra negra, vieira, mongeta verda, carbassa i allioli de plàncton  
*(Plat opcional per afegir i compartir, suplement de 6€ per persona)*

**XURRASCO ANGUS, TOMÀQUET, ALL NEGRE, ALBERGÍNIA**

Xurrasco d'Angus desossat, cremós de tomàquet escalivat, albergínia, mini pastanaga, all negre, xips de iuca i la seva demi glace

**FIGA, ALFÀBREGA, MASCARPONE, PINYÓ, MOSCATELL**

Figa natural amb gelat de mascarpone, pinyons garrapinyats, cremós de moscatell i granitzat d'alfàbrega

**XOCOLATA 70%, OLI D'OLIVA EXTRA, SAFRÀ, TARONJA I MACADÀMIA**

Pa de pessic d'oli d'oliva extra, cremós de xocolata 70%, crema de safrà, sorbet de taronja i nous de macadàmia

**PETIT FOURS**

Petites joies pastisseries, Per a acompanyar el café de la sobretaula.

**70€**

*Aigua i selecció de pa de farines ecològiques, llargues fermentacions i massa mare natural inclòs*

(SE SERVIRÀ A TAULA COMPLETA)