



MENÚ

GASTRONÒMIC

GRAN DEGUSTACIÓ

CAN XAPES

espai gastronòmic

APERITIU CAN XAPES

Blini de truita de riu fumada, maionesa cítrica i caviar negre

Mouse d'anxova i alga codium amb bastons de pa

Crema de céleri, poma i fonoll

Esfèric d'oliva verda, salicornia i suc de pebrot escalivat

Mantega de tòfona amb torrades

Tast d'olis amb selecció de pa

CEPS, FORMATGE PLA, TOMÀQUET SEC, AMETLLA, MINI VERDURES

Carpaccio de ceps, cremós de formatge Pla de Mas Alba, tomàquet sec, ametlla torrada, mini verdures, caviar d'oli d'oliva i vinagreta de mel

TÀRTAR DE VEDELLA, TÒFONA, RAVE, MOSTASSA, ROVELL D'OU

Tàrtar de vedella de Girona, pa de brioix, tòfona, mostassa, crema de rovell d'ou, rave, piparres i remolatxa

CARBASSA, ESPÀRRECS VERDS, VIEIRA, BOTIFARRA DE PEROL

Cremós de carbassa, vieira a la planxa, espàrrecs verds, botifarra de perol, suc de rostit i maionesa de plancton

TURBOT, COLIFLOR, CARXOFA, CALAMAR, ALBERGÍNIA

Turbot a la planxa, cremós de coliflor, calamar amb la seva tinta, espinacs, carxofa confitada i albergínia escalivada

ARRÒS SEC, CONILL, ESCAMARLÀ, PORRO, SEPIONETA

Arròs sec a la cassola, sofregit de ceba, espatlles de conill, escamarlà, porro i sepioneta

(Plat opcional per afegir i compartir, suplement de 6€ per persona)

VEDELLA ANGUS, PATATA, BOLETS, FOIE, PIMENTÓ

Llata de vedella Angus cuita a 65°C, parmentier de patata, guisat de bolets, pinyó, foie i pimentó

MANDARINA, MONIATO, ROMANÍ, CASTANYA, LLIMONA

Mouse de mandarina, cremós de moniato, castanya confitada, gelatina de mel, crema de romaní, raïm i granitzat de llimona

XOCOLATA 70%, CROISSANT, DOLÇ DE LLET, FAVA TONKA

Cremós de xocolata 70%, pa de croissant, avellanes garrapinyades, gelat de dolç de llet, crema de whisky, pruna i fava tonka

PETIT FOURS

Petites joies pastisseres, 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)