



MENÚ
DE TEMPORADA

CAN XAPES
espai gastronòmic

APERITIU

Crema de carbassó, formatge d'ovella, pernil ibèric i avellanes

Torrada amb pesto d'espínacs, ruca i caviar d'arengada

PRIMERS PLATS

Truita oberta, espàrrecs verds, formatge brie, sobrassada ibèrica, ceba dolça, sepioneta i oli de julivert

Coca de pulled porc amb mostassa, foie micuit, remolatxa, rovell d'ou, mini carbassó, piparres i suc de rostit

Amanida de patata, maionesa cítrica, rave, tonyina vermella, blat de moro, albergínia escalivada, ametlla, mini carbassó, fonoll i caviar d'oli d'oliva

SEGONS PLATS

Filet de vedella, crema de carbassa, trompetes de la mort, castanya, all negre i suc de rostit

Peix de mercat a la planxa, vichisoise, porro confitat i gamba vermella

Arròs cremós amb rossinyols, magret d'ànec, parmesà, mongeta verda, mantega fumada, pop i calamar

POSTRES

Pastís de pastanaga, nous, melmelada de figa, sorbet de taronja, crema de philadelfia i flors

Cremós de formatge suau amb matxa, fruits vermells, gelatina de mel, cítrics i gelat de maduixa

Caqui laminat, gelatina de romaní, pa de pessic de cinc espècies, chantilly i cardamom verd

PETIT FOURS

Petites joies pastisseres, per 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)