



MENÚ  
DE TEMPORADA

CAN XAPES  
*espai gastronòmic*

**APERITIU**

Crema de pèsols, pernil ibèric, cibulet i oli d'oliva

Blini amb verat curat, cítrics i albergínia escalivada

**PRIMERS PLATS**

Brioix amb tàrtar de tonyina vermella, rave, remolatxa, maduixes, quinoa, cremós d'alvocat, caviar d'arengada i brots tendres

Ou ferrat amb parmentier de patata, botifarra de perol, bolets de temporada, pebrot escalivat, mini carbassó, tòfona i suc de rostit

Carpaccio de carbassó, hummus d'albergínia, pinyons torrats, formatge d'ovella, mini pastanaga, maionesa de mostassa, tomàquet sec, anguila fumada i vinagreta de mel

**SEGONS PLATS**

Xurrasco desossat d'Angus, trinxat de moniato i col, all negre, ametlla torrada i suc de rostit

Peix de mercat a la planxa, cremós de porro, calçots confitats, sepioneta i bròquil verd

Arròs a la cassola, magret d'ànec, calamar, gamba vermella, carxofa, mongeta verda i allioli suau

**POSTRES**

Pastís de formatge suau, fruits vermells, crema de vainilla, sorbet de gerds i flors

Torrada de Santa Teresa, avellanes garrapinyades, crema de vainilla, cremós de xocolata i gelat d'avellana

Pinya impregnada, fonoll confitat, anís, llima, gelat de coco i granissat de llimona

**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)