



MENÚ

GASTRONÒMIC

GRAN DEGUSTACIÓ

CAN XAPES

espai gastronòmic

APERITIU CAN XAPES

Vichisoise amb oli de tòfona

Oliva esfèrica, suc de piparra i salicornia

Brioix amb mousse d'eriçó i caviar d'arengada

Hummus d'albergínia a la flama amb bastons de pa

Mantega casolana de romaní amb pa torrat

Tast d'olis amb selecció de pa

PÈSOL, FAVA, CARXOFA, ESPINAC, TÒFONA

Amanida de pèsols i faves, mongeta verda, carxofa confitada, pesto d'espínacs, romanesco, tòfona melanosporum i pernil ibèric

CALÇOT, TOMÀQUET SEC, ESPÀRREC, FORMATGE CURAT

Calçots confitats, espàrrecs verds, avellanes, tomàquet sec, formatge curat, pa torrat, caviar d'oli d'oliva i brots tendres

OU 65°C, PAPADA, PATATA, CEBA, AMETLLA

Ou poché de pagès, parmentier de patata, papada ibèrica, ametlla torrada, blat de moro, suc de rostit i caldo de ceba amb farigola

BACALLÀ, PEBROT VERMELL, GAMBA, TIRABECS

Bacallà confitat, pil-pil suau, pebrot escalivat, gamba vermella i tirabecs

ARRÒS, CARBASSA, PEROL, VIEIRA, BOLETS

Arròs a la cassola amb carbassa, botifarra de perol, bolets de temporada, vieira i allioli suau
(Plat opcional per afegir i compartir, suplement de 7€ per persona)

FILET DE VEDELLA, FOIE, MÚRGOLA, ALL NEGRE

Filet de vedella a la planxa, crema de foie, múrgoles, pinyons, mini carbassó, all negre i suc de rostit

RUIBARB, GERDS, IOGURT, FLORS, LLIMONA

Ruibarb confitat, gerds, iogurt, llimona, pa de pessic d'espècies, te negre, flors i gelat de fruits vermells

OLI D'OLIVA, XOCOLATA 70%, TARONJA, SAFRÀ, FESTUC

Pa de pessic d'oli d'oliva, cremós de xocolata 70%, festucs garrapinyats, crema de safrà i granissat de taronja

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)