



MENÚ  
**DE TEMPORADA**

CAN XAPES  
*espai gastronòmic*

**APERITIU**

Crema de nyàmera, tòfona i verat curat

Coca de brioix amb humus de cigró i dau de remolatxa

**PRIMERS PLATS**

Carpaccio de bacallà, salsa romesco, escarola, olives de kalamata, blat de moro, anxova, tomàquet sec, pinyons torrats, mostassa, pebrot escalivat i caviar d'oli d'oliva

Coca de pulled porc, rovell d'ou curat, cremós d'alfàbrega, ceba dolça, mini carbassó, rave, foie micuit i suc de rostit

Amanida de patata amb maionesa cítrica, tàrtar de gamba vermella, pastanaga, avellanes, albergínia fumada, daus de salmó marinat, caviar d'arengada i brots tendres

**SEGONS PLATS**

Pollastre de pagès desossat, cremós de carbassa, cua d'escamarlà, bròquil verd, all negre i suc de rostit

Peix de mercat a la planxa amb samfaina suau, sepioneta, bolets de temporada i tirabecs

Risotto verd amb plàncton marí, fulla d'espínacs, alga codium, mongeta verda, pèsol, formatge d'ovella i mantega fumada

**POSTRES**

Pastís de xocolata 70%, crumble de cacao, cremós de xocolata amb llet i cayena i gelat de xocolata negra

Pa de pessic de iogurt amb curri, festucs garrapinyats, crema de gerds, gelat de kefir i rosa

Poma rostida amb caramel, cremós de nata i vainilla, avellanes garrapinyades, caramel suau i gelat d'avellana torrada de Reus

**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)