



MENÚ

GASTRONÒMIC

GRAN DEGUSTACIÓ

CAN XAPES

espai gastronòmic

APERITIU CAN XAPES

Crema de xirivia, poma, pinyons i salicornia
Esfera cruixent amb tàrtar de vedella de Girona i mostassa
Bunyol de bacallà amb maionesa de curri groc
Humus d'olivada, pols d'oliva negra i bastons de pa - Mantega de plàncton i alga codium amb torrades

Tast d'olis amb selecció de pa

TONYINA VERMELLA, REMOLATXA, OU, QUINOA, WASABI

Tàrtar de tonyina vermella, rovell d'ou curat, remolatxa, maionesa de wasabi, rave, quinoa i alga nori cruixent

CÉLERI, PIMENTÓ, FOIE, ANACARD, CAMAGROC

Carpaccio de céleri, maionesa de pimentó, cremós d'anacards, foie micuit, camagroc en escabetx, ceba dolça i suc de rostit

ESPÀRREC, TÒFONA, SALSA HOLANDESA, NOUS I FORMATGE BLAU

Espàrrecs blancs i verds a baixa temperatura, salsa holandesa, formatge blau, nous, blat de moro, tòfona i caviar d'arengada

ROGER, BULLABESA, PÈSOLS, CARXOFA, MUSCLO

Roger a la flama amb la seva bullabesa, guisat de pèsols, carxofa confitada, tirabecs i musclos

ARRÒS, "TXULETÓN", TROMPETES, PEBROT, ALLIOLI

Arròs a la cassola amb "Txuletón", calçots, pebrot escalivat i allioli de codony
(Plat opcional per afegir i compartir, suplement de 8€ per persona)

FILET DE PORC IBÈRIC, MONGETA DEL GANXET, GAMBA, ROSSINYOL

Filet de porc ibèric a la planxa, cremós de mongeta del ganxet, gamba vermella, rossinyols guisats, bimi i suc de rostit

FORMATGE, GERDS, MANGO, ROSA, MEL

Pastís de formatge de cabra, crema de vi i gerds, pètals de rosa, sorbet de mango, gelatina de mel, pomelo thai i crumble de mantega

MANTEGA, XOCOLATA 70%, ALFÀBREGA, PASSIÓ, CAFÈ

Pa de pessic de mantega, crema de fruita de la passió, granissat d'alfàbrega, cremós de xocolata negra i cafè, gelat de xocolata amb flor de sal i nous de macadàmia garrapinyades

PETIT FOURS

Petites joies pastisseres, Per a acompanyar el cafè de la sobretaula.

70€

Aigua i selecció de pa de farines ecològiques, llargues fermentacions i massa mare natural inclòs

(SE SERVIRÀ A TAULA COMPLETA)