



MENÚ  
**DE TEMPORADA**

CAN XAPES  
*espai gastronòmic*

**APERITIU**

Crema de céleri, formatge Voler Volar, cibulet i pipes de carbassa

Blini amb tonyina vermella, wasabi i ous d'arengada

**PRIMERS PLATS**

Brandada de bacallà, hummus d'olivada, tomàquet xerri, mini blat de moro, pa torrat, carbassó, rave, anxova, caviar d'oli d'oliva, albergínia escalivada i brots tendres

Coca de brioix amb roast beef de vedella, pebrot escalivat, ceba dolça, pesto de ruca, formatge curat, rovell d'ou i suc de rostit

Ou poché de pagès, crema de coliflor, sepioneta, calçots, guisat de bolets de primavera, ametlla torrada i tòfona

**SEGONS PLATS**

Galta de porc ibèric guisada amb parmentier de patata, avellanes, maionesa d'all negre, bimi i suc de rostit

Peix de mercat a la planxa, pil-pil d'espínacs, pota de pop, tirabecs i brócoli de colors

Arròs a la cassola, gamba vermella, pèsols, carxofa confitada, salsitxes i allioli suau

**POSTRES**

Maduixes del Maresme, crema de vainilla, moscatell, pesto dolç d'alfàbrega, ametlla crua i sorbet de fruits del bosc

Pastís de nous de Crespià, cremós de xocolata blanca, nous garrapinyades, reducció de vi de nous i gelat de mascarpone

Cremós de iogurt amb menta, llima, merengue cruixent, pomelo amb textures, pebre de jamaica, mandarina i flors silvestres

**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)