



MENÚ

DE CINE

PETIT DEGUSTACIÓ

CAN XAPES

espai gastronòmic

APERITIU CAN XAPES

Menjar blanc, anet, albercoc i caviar d'oli

Coca d'algues, pop, pimentó i salicornia

Bloody Mary sòlid: tomàquet, api i tabasco

Pesto de pastanaga rostida, nous, curri groc i bastons de pa - Mantega fumada amb torrades

TONYINA VERMELLA, REMOLATXA, OU, QUINOA, WASABI

Llobarro curat, cremós d'oliva picual, flor de carbassó, sorra d'oliva negra, carbassó macerat, col kale, ous de salmó i brots tendres

COCA D'OLI, PORC IBÈRIC, ALBERGÍNIA, CEBA I FORMATGE D'OVELLA

Coca d'oli torrada amb melós de porc ibèric, albergínia escalivada, ceba caramelitzada, cremós de formatge suau, rave envinagrat i suc de rostit

TURBOT, BEURRE BLANC, ESPÀRRECS ALPINS, PIQUILLO, XALOTA

Suprema de turbot a la planxa, salsa "beurre blanc", espàrrecs verds alpins, pebrot del piquillo i xalota confitada

ARRÒS, ESPARDENYES, BOTIFARRA NEGRA, ALLIOLI DE PLANCTON

Arròs a la cassola amb espardenyes a la brasa, botifarra negra i allioli de plancton
(Plat opcional per afegir i compartir, suplement de 8€ per persona)

LLATA DE VEDELLA ANGUS, PARMENTIER, MOIXERNÓ, FOIE

Llata de vedella cuita a 65°C, parmentier de patata amb romaní, moixernons, foie i picada de julivert i pinyons

POSTRES A ESCOLLIR

MADUIXES, VAINILLA, CIRERA, KEFIR, COCA-COLA

Maduixes del Maresme impregnades, crema de vainilla, gelat de kefir i cirera, granissat de coca-cola i rom i gelatina de menta

o

AVELLANA, DOLÇ DE LLET, PRALINÉ, CRISPETES, FAVA TONKA I CACAO

Pa de pessic d'avellana torrada, gelat de dolç de llet, praliné suau, crispetes dolces i salades, crema de fava tonka i crumble de cacao

PETIT FOURS

Petites joies pastisseries, per a acompanyar el café de la sobretaula

55€

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

(SE SERVIRÀ A TAULA COMPLETA)