



MENÚ

DE TEMPORADA

CAN XAPES  
*espai gastronòmic*

### APERITIU

Sopa de ceba i farigola amb crostons de pa

Torrada d'algues amb salmó marinat a casa i pesto d'espinaç

### PRIMERS PER COMPARTIR

Coca de brioix amb pulled porc, rovell d'ou, escuma de foie, piparres, remolatxa, rave i suc de rostit

Truita oberta a la llauna, sobrassada, formatge brie, espàrrecs verds confitats, picada de julivert, trompetes de la mort i tòfona melanosporum

Brandada de bacallà, cremós de tomàquet sec, sorra d'olives negres, mini verdures escaldades, caviar d'oli d'oliva, pebrot escalivat i alga nori cruixent

### SEGONS A ESCOLLIR

Arròs a la cassola amb costelles de xai a la brasa, calçots, carxofa confitada, tirabecs i allioli suau (+3€)

Rodó de vedella cuit a 65°C, cremós de carbassa, avellanes, all negre, bolets guisats i suc de rostit

Calamars farcits de tres botifarres, salsa de marisc, llagostí, pèsols del Maresme i guisat de les potes del calamar

### POSTRES A ESCOLLIR

Panacota de crispetes, toffee de caramel i bourbon, polenta, crispetes caramelitzades i gelat de vainilla

Financier de pera i xirivia, sorbet de llima i kèffir, pera confitada, anís i mantega noisette

Merengue de coco, melmelada de nabius i sisho, coco torrat, sorbet de gerds i granissat d'hibiscus amb cítrics

### PETIT FOURS

Petites joies pastisseres

40€

*Servei de pa inclòs*