



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 PLATS

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 PLATS

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

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

PETIT FOURS

Petites joies pastisseries

30€
Servei de pa inclòs