



MENÚ

**GASTRONÒMIC**

GRAN DEGUSTACIÓ

CAN XAPES

*espai gastronòmic*

**Petit còctel de benvinguda**

**APERITIUS**

Crema de nyàmeres, daus de carbassa, ametlla torrada i cibulet

Pesto d'albergínia fumada amb bastons de pa

Full caramelitzat, mousse d'anxova i pebrot del piquillo

Mantega d'oliva negra, cogombret i sorra d'olives

Bunyols de bacallà amb maionesa de curri i mel

**Tast d'olis amb selecció de pa**

**SERVIOLA, BERGAMOTA, TE NEGRE, POMA ÀCIDA**

serviola fumada, crema de bergamota, granissat de te negre, poma àcida, mostassa i caviar d'oli d'oliva

**ESPÀRREC BLANC, SALSA HOLANDESA, CAVA, TÒFONA**

espàrrecs blancs confitats, salsa holandesa de cava, formatge voler voler de mas alba, gelatina de cava, espàrrecs verds en escabetx i tòfona

**OU POCHÉ, PÈSOL, BOLETS, PEROL, CARXOFA**

ou poché de pagès, pèsols saltejats, bolets de temporada, botifarra de perol esparracada, cremós de patata i carxofa

**CORBALL, SALSA BULLABESA, TIRABECS, GAMBA VERMELLA**

corball salvatge a la brasa, salsa bullabesa, tirabecs escaldats, gamba vermella i coliflor de colors

**ARRÒS, POTA DE POP, CALAMAR, CALÇOT I PIMENTÓ**

arròs sec a la cassola, pota de pop a la brasa, calamar, calçots confitats i allioli suau de pimentó  
*(plat opcional per afegir i compartir, suplement de 8€ per persona)*

**PORC IBÈRIC, XIRIVIA, ESPINACS, NAPS, COL BRUSSEL·LES**

galta de porc ibèric guisada, parmentier de xirivia, espinacs a la catalana, nap, cols de brussel·les saltejades i suc de rostit

**FORMATGE BRIE, GERDS, ROSA, MEL, HIBISCUS**

pastís de formatge brie, crema de vi i gerds, pètals de rosa, pomelo al natural, gelatina de mel, granissat d'hibiscus i gelat de pastanaga amb cítrics

**SOBAO, XOCOLATA 70%, CUMQUAT, ALFÀBREGA, NOU MACADAMIA**

sobao pasiego, melmelada de cumquat, cremós de xocolata i cafè, gelatina d'alfàbrega, nous de macadàmia garrapinyades, gelat de xocolata 70% i granissat de taronja

**Petit fours**

Petites joies pastisseries

**75€**

*Servei de pa inclòs*