MENÚ

GASTRONÒMIC

GRAN DEGUSTACIÓ

CAN XAPES

espai gastronòmic

Petit còctel de benvinguda

APERITIUS

Crema de bolets, festucs i cibulet
Enfilat de bacallà, pebrot escalivat, anxova i piparra
Mantega casolana de romaní amb pa torrat
Torrada d'algues amb vieira a la flama i caviar d'arengada
Oliva esfèrica, suc de piparra i salicornia

Tast d'olis amb selecció de pa

PEIX LLIMONA, ANET, RAVE, XIRIVIA, CÍTRICS, PIMENTÓ

Peix llimona marinat a la flama, consomé suau de peix i pimentó, cremós de xirivia, rave, anet i cítrics

CEP, CARBASSA, RATAFIA, POMA, AVELLANA

Carpaccio de ceps, vel de ratafia, cremós de carbassa, poma, avellanes, vinagreta de mel fumada i roques de carbassa

OU POCHÉ, PARMENTIER, ROVELLÓ, LLOBREGANT, PEROL

Ou poché de pagès, parmentier de patata, rovelló guisat, llobregant a la planxa, botifarra de perol i suc de rostit

LLOBARRO, SALSA MENIER, CARXOFA, ALL TENDRE, MUSCLO

Llobarro de costa a la planxa, salsa menier, carxofa confitada, alls tendres, bulb de fonoll i musclos

ARRÒS, ESCAMARLÀ, CALAMAR, BOTIFARRA NEGRA, MONGETA

Arròs sec a la cassola amb escamarlà a la brasa, calamar, pebrot escalivat, daus de botifarra negra, mongeta tendra i allioli suau
(Plat opcional per afegir i compartir, suplement de 9€ per persona)

MELÓS DE VEDELLA, CÉLERI, ESPINACS, PINYÓ

Terrina de melós de vedella, cremós de céleri, espinacs a la catalana, cruixents vegetals i suc de rostit

MANDARINA, MONIATO, ROMANÍ, CASTANYA, MAGRANA

Mouse gelada de mandarina, cremós de moniato, castanya al natural, crema de romaní, magrana, iogurt i flors

XOCOLATA 70%, FAVA TONKA, DOLÇ DE LLET, TARONJA I TORRÓ

Cremós de xocolata 70%, taronja confitada, crema de toffee, ametlla torrada, fava tonka i gelat de torró

Petit fours

Petites joies pastisseres

75€

Servei de pa inclòs