MENÚ

DE TEMPORADA

CAN XAPES

espai gastronòmic

APERITIU

Crema de céleri, avellanes, pernil ibèric i cibulet

Torrada amb peix llimona a la flama i cítrics

PRIMERS PLATS

Coca de brioix amb melós de vedella, pesto de tomàquet sec, rave,

piparres, Mrovell d'ou curat i suc de rostit

Ou poché de pagès amb parmentier de patata, saltejat de bolets de tardor, botifarra de perol, tirabecs, alls tendres i tòfona (+2€)

Carpaccio de bacallà, salsa romesco, ametlla torrada, anxoves, ventresca de tonyina confitada, escarola, olives, tomàquet xerri i caviaroli

SEGONS PLATS

Arròs a la cassola amb secret de porc a la brasa, carxofes, rossinyols, calamar i allioli suau

Filet de porc ibèric amb trinxat de col i moniato, albergínia escalivada, all negre i suc de rostit

Peix de mercat a la planxa, pil-pil suau d'espinacs, gamba vermella, coliflor de colors i musclos

POSTRES

Cremós de formatge suau, gelatina de mel, melmelada de fruits vermells, flors i sorbet de maduixa

Figues al natural, cremós de mató amb xarop de fulla de figa, gelat de mató i codony i melmelada de figues

Brownie de xocolata negra, festucs, cremós de xocolata, gelat de nata, crispetes i fava tonka

PETIT FOURS

Petites joies pastisseres

30€

Servei de pa inclòs