

CAT

LA NOSTRA CARTA

CAN XIQUET

MASIA GASTRONÒMICA



Un espai on el producte, el territori
i l'hospitalitat es troben per crear una
experiència autèntica, pensada per retrobar-se,
compartir i celebrar el que som.



BY MASSANA

CAN XIQUET

MASIA GASTRONÒMICA

SUGGERIMENTS

Burrata de l'Empordà, tomàquets confitats, pesto de festucs i brots tendres – 18,00 €

Calçots arrebossats i salsa salvitxada – 16,00 €

Pèsols de Llavanes, ou poché i pernil ibèric – 34,00 €

Múrcoles a la crema – 28,50 €

Cassoleta de gambes de Palamós a l'allet – 28,00 €

Caneló de cua de bou, crema de múrcoles i salsa de rostit – 22,00 €

CAN XIQUET

MASIA GASTRONÒMICA

PLATS PER COMPARTIR

- Coca de vidre torrada amb tomàquet – 3,50 €
- Coca de vidre torrada amb botifarra negra a la brasa, 1 u. – 4,50 €
- Anxoves de l'escala 00, fons de tomàquet i oli d'oliva verge (6 filets) – 18,00 €
- Pernil d'aglà Arturo Sánchez gran reserva – 32,00 €
- Cecina de rubia gallega curada (60 dies) – 30,00 €
- Assortiment d'embotits artesans "David Fàbregas" – 21,00 €
- Croquetes de rostit de 3 carns, 6 u. – 16,00 €
- Croquetes de pernil d'aglà, 6 u. – 16,00 €

AMANIDES, TERRINES I ENTRANTS FREDS

- Terrina de foie gras mi cuit, confitura de poma de Girona i pa d'espècies – 25,00 €
- Amanida de carxofes confitades, pernil ibèric i vinagreta de pinyons – 19,50 €
- Amanida de contrastos; formatge de cabra, tomàquet sec, poma, confitura de taronja i fruits secs – 18,00 €
- Picanya madurada, en carpaccio, formatge d'ovella fumat i oli d'herbes – 19,50 €
- Escalivada de pebrot, albergínia i ceba al caliu – 14,50 €
- Steak tàrtar de vedella, rovell d'ou i patata palla – 24,00 €

ENTRANTS CALENTS

- Canelons tradicionals de 3 carns gratinats, 3 u. – 15,50 €
- Trinxat de la Cerdanya de patata i col amb cansalada i botifarra negra – 15,50 €
- Cargols a la llauna "Can Xiquet" – 18,50 €
- Calamars de costa a l'andalusa i maionesa de cítrics – 22,00 €
- Musclos "Bouchot" a la marinera – 16,00 €

ARROSSOS (MÍNIM 2 PERSONES)

- Arròs caldós de nècora i sepionets – 26,00 € p/p
- Arròs caldós de llobregant blau – 36,00 € p/p
- Arròs del senyoret amb vel de gambes – 32,00 €
- Arròs de ploma ibèrica i bolets de temporada (acabat a la brasa) – 28,00 €

CAN XIQUET

MASIA GASTRONÒMICA

PLATILLOS, GUISATS I ROSTITS

- Mar i muntanya de peus de porc farcits de botifarra de perol i gambetes – 22,00 €
- Llom de bacallà sobre fons de samfaina i mussolina d'all escalivat i avellanes – 26,50 €
- Llom de bacallà, a la llauna amb mongeta del ganxet – 26,50 €
- Cap i pota de vedella, cigronet de l'anoia i xoriç (un punt picant) – 19,00 €
- Espatlleta de xai de llet, al forn, sobre fons de patata, tomàquet i ceba – 36,00 €
- Fricandó de llata d'Angus, amb albergínia i bolets de temporada – 21,00 €
- Cua de vaca "Rubia Gallega", estofada al vi negre i verdures – 26,00 €
- Melós de galta de vedella, la seva salsa, parmentier de patata i cebetes – 22,00 €

PEIXOS A LA BRASA

- Turbot salvatge – 36,00 €
- Corball de costa – 28,00 €
- Rapet sencer – 28,00 €
- Escórpora oberta – 30,00 €

Salses per acompanyar: donostiarra, bearnesa o all i julivert

CARNS A LA BRASA

- Margret d'ànec 5 aglans, poma caramel·litzada i salsa Cumberland – 24,00 €
- Ploma ibèrica amb guarnició – 28,00 €
- Peus de porc amb guarnició – 17,00 €
- Costella de porc (300g) amb guarnició – 26,00 €
- Costelles i mitjanes de xai de llet – 24,00 €
- Entrecot de vedella de Girona (350g), amb guarnició – 28,00 €
- Filet de vedella de Girona amb guarnició – 30,00 €
- Txuletó de vaca Simmental (35 dies de maduració) – 80,00 €/kg
- Txuletó de vaca Simmental (60 dies de maduració) – 95,00 €/kg
- T-bone de vaca Angus (45 dies de maduració) – 110,00 €/kg

Salses per acompanyar: allioli, bearnesa, ximixurri

GUARNICIONS

- Amanida verda – 6,00 €
- Patates fregides – 6,00 €
- Verdures a la brasa – 6,00 €
- Pebrots del piquillo confitats – 6,00 €

CAN XIQUET

MASIA GASTRONÒMICA

POSTRES

- Carpaccio de pinya, crema catalana cremada – 7,00 €
- Pastisset de xocolata “coulant” amb gelat de vainilla de Madagascar – 8,50 €
- Flam d’ou cremós, amb xantillí de vainilla – 7,00 €
- Pinya marinada amb espècies, gelat i espuma de coco – 8,00 €
- Pastís de formatge cremós “Mon Gourmet” – 9,50 €
- Mató de Llívia, rusc de mel i nous caramel·litzades – 8,00 €
- Xuixo de Girona, a la brasa i gelat de vainilla de Madagascar – 8,50 €
- Cremós de formatge, fruits vermells, sorbet i crumble d’avellanes – 8,00 €
- Biscuit de torró de Xixona caramel·litzat, i crema anglesa de ratafia – 8,00 €
- Assortiment de gelat artesans – 8,00 €

VINS DE POSTRES

- Pedro Ximénez Don Px 2002 – 9,75 €
- Garnatxa solera 1931 – 6,75 €
- Malvasia de Sitges Nadal – 8,75 €
- Príncepe Viana Vendímia Tardía – 7,50 €
- Finca Antigua Moscatel – 6,75 €
- Dolç de Foc Espurnes – 7,50 €
- Chivite vendímia tardía – 10,75 €
- Jorge Ordóñez Victoria nº2 – 9,75 €
- Tokaji Disznoko 5 puttonyos – 15,75 €
- Gramona Vi de Glass Criança – 8,75 €
- Georg Breuer Riesling Auslese – 10,75 €
- Oporto Graham’s 10 – 9,75 €

CAN XIQUET

MASIA GASTRONÒMICA



HORARIS

Dilluns, dimarts i diumenge:
de 13:00 a 15:30h (nits tancat)

Dimecres:
tancat (excepte festius)

De dijous a dissabte:
de 13:00 a 15:30h i de 20:00 a 22:30h