

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, xerris confitats, pesto de festuc i brots tendres – 18,00 €

Sardines Marinades, stracciatella i oliva Kalamata – 19,00 €

Tàrtar de tonyina amb ou ferrat i patata palla – 27,00 €

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

Truita oberta de rossinyols, papada ibèrica, ceba caramel·litzada, demi-glace
i tòfona d'estiu – 22,00 €

Arròs caldós de llobregant blau (mínim 2 persones) – 36,00 € p/p

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 de gla Arturo Sánchez “gran reserva” – 32,00 €

Cecina de wagyu japonès (60 dies) – 30,00 €

Croquetes de rostit de 3 carns, 6 u. – 16,00 €

Croquetes de pernil d'aglà, 6 u. – 16,00 €

AMANIDES, TERRINES I ENTRANTS FREDS

Salmorejo tradicional amb gambeta marinada i gerds - 18,50 €

Amanida de l'hort – 16,50 €

Amanida de contrastos; formatge de cabra, tomàquet sec, poma, confitura de taronja i fruits secs – 18,00 €

Ventresca de tonyina confitada a la brasa, tomàquets de temporada i ceba tendra – 23,50 €

Terrina de foie gras mi-cuit, confitura de poma de Girona i pa d'espècies – 25,00 €

Picanya madurada en carpaccio, formatge d'ovella fumat i oli d'herbes – 19,50 €

Escalivada de pebrot, albergínia i ceba al caliu amb anxoves de l'Escala 00 – 18,50 €

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 – 21,00 €

Musclos de roca a la marinera – 16,00 €

ARROSSOS (MÍNIM 2 PERSONES)

Arròs sec de sèpia i escamarlans – 26,00 € p/p

Arròs negre caldós de calamar de potera a la brasa – 30,00 € p/p

Arròs del senyoret amb carpaccio de gamba de Palamós – 32,00 € p/p

Arròs de secret ibèric amb trompetes (acabat a la brasa) – 28,00 € p/p

CAN XIQUET

MASIA GASTRONÒMICA

PLATILLOS, GUISATS I ROSTITS

- Mar i muntanya de peus de porc farcits de botifarra de perol i gambetes – 22,50 €
- Llom de bacallà sobre fons de samfaina i mussolina d'all escalivat i avellanes – 26,50 €
- Mandonguilles de rap amb gambeta de Palamós – 26,50 €
- Lletons de xai cruixents amb puré de celerí, suc de rostit i bolets – 22,00 €
- Espatilleta de xai de llet al forn, sobre fons de patata, tomàquet i ceba – 34,00 €
- 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 – 34,00 €
- Corball de costa – 26,00 €
- Rapet sencer – 26,00 €
- Escórpora oberta – 30,00 €
- Salses per acompanyar: donostiarra, bearnesa o all i julivert*

CARNS A LA BRASA

- Magret d'ànec 5 glans, poma caramel·litzada i salsa Cumberland – 24,00 €
- Secret Ibèric amb guarnició – 28,00 €
- Peus de porc amb guarnició – 17,00 €
- Costelles i mitjanes de xai de llet – 24,00 €
- Entrecot de vedella de Girona (350 g) amb guarnició – 28,00 €
- Filet de vedella de Girona amb guarnició – 30,00 €
- Txuletó de vaca (55 dies de maduració) – 75,00/kg €
- Txuletó de vaca “Premium” (70 dies de maduració) – 90,00/kg €
- Salses per acompanyar: allioli, bearnesa, ximixurri*

GUARNICIONS

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

CAN XIQUET

MASIA GASTRONÒMICA



HORARIS

Dilluns:
de 13:00 a 15:30h i de 20:00 a 22:30

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