



CAN XAPES
espai gastronòmic

MENÚ DEGUSTACIÓ

(SE SERVIRÀ A TAULA COMPLETA)

Aperitiu Can Xapes

Fuet al pebre

Blini amb tonyina curada i ous d'arengada

Hummus de remolatxa amb bastons de pa

Sopa de ceba i farigola

Tast d'olis amb selecció de pa

Per començar

Tàrtar de tomàquet, sorra d'olives negres, mini verdures, verat curat, col kale, quinoa de colors i mostassa

Entrant

Amanida de faves i pèsols, pesto d'espínacs, tirabecs, menta, pernil ibèric, carxofa i tòfona negra

Primer plat

Calçots confitats, salsa romesco, avellanes, espàrrecs verds, bolets, parmesà i rovell d'ou

Arròs o Peix

Arròs sec a la llauna, botifarra negra, gamba vermella, calamar, mongeta verda i allioli de plancton

o

Morro de bacallà confitat, mongeta del ganxet, tripa de bacallà, cansalada, ceba dolça i espínacs

Carn

Llata de vedella Angus cuita a 65°C, guisat de bolets, parmentier de patata, pinyons, brócoli i suc de rostit

Selecció de formatges Catalans

Postres

Carbassa, taronja, mandarina, granitzat de llimona, pa de pessic d'oli d'oliva, pastanaga, romaní i pipes

Xocolata amb llet, caramel salat, cacauet, plàtan, te chai i pa d'espècies

Des d'AD Iniciatives Socials, oferim un futur professional a joves, per promoure la seva integració social i laboral. Ho fem a través del nostre projecte formatiu i d'inserció laboral Tr3s Accions i dins del nostre espai gastronòmic Can Xapes.

Des de tot l'equip de Can Xapes volíem agrair-te que hagis vingut. Per nosaltres avui i sempre és un dia important. I és que aquest projecte ens té molt engrescats!

petit fours

50€

Selecció de pa inclòs

SOM ESCOLA - SOM FUTUR

RESTAURANT SENSE ÀNIM DE LUCRE

AD

