



CAN XAPES
espai gastronòmic

MENÚ DEGUSTACIÓ

(SE SERVIRÀ A TAULA COMPLETA)

Aperitiu Can Xapes

Fuet al pebre - Coca de sardina marinada i fonoll
Pesto de rúcula i festucs amb bastons de pa
Vichisoise amb oli de tòfona - Xampinyons en escabetx

Tast d'olis amb selecció de pa

Per començar

Carpaccio de carbassó, tomàquet sec, pinyons, formatge Terrós, vinagreta de mel, mostassa, mini blat de moro, col kale i anguila fumada

Entrant

Tàrtar de tonyina vermella del Mediterrani, remolatxa, rave, avocat, quinoa de colors, mini pastanaga i mostassa

Primer plat

Ou poché de pagès, carbassa, llobregant, guisat de bolets, magret d'ànec i pinyons

Arròs o Peix

Petit risotto d'allis tendres, sepionets, mongeta verda, espinacs, parmesà, tomàquet i albergínia
Medalló de rap, pil-pil d'espinacs, nyoquis, carxofa i múrgoles

Carn

Garri desossat, cremós de patata, cacau, taronja amarga i suc de rostit
(homenatge a Lluís Feliu de l'Aliança d'Anglès)

Selecció de formatges Catalans

Postres

Cítrics 2023: llimona, fruita de la passió, mandarina, taronja, pomelo, alfàbrega i ginebra
Pa de pessic de xocolata 70%, cremós de xocolata blanca, regalèssia, avellanes i gelat de xocolata amb llet

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

