



CAN XAPES
espai gastronòmic

MENÚ MIGDIA "LA BARRA"

Aperitiu Can Xapes



Crema de carbassó, formatge Manxego, cibulet i avellanes

Coca d'albergínia a la flama, piparres i pimentó

Primers plats

- Truita oberta a la llauna, sobrassada, ceba dolça, formatge brie, alls tendres, sepionets i oli d'all i julivert
- Brandada de bacallà, pebrot escalivat, pa cruixent, caviar d'oli d'oliva, anxova, olives halkidiki, espinacs
- Calçots confitats, carxofa, pernil ibèric, salsa romesco, ametlla torrada, espàrrecs verds i parmesà

Segons Plats

- Peix de mercat a la planxa, samfaina, mini verdures, gamba vermella i bimi
- Arròs sec a la cassola, salsitxes, favetes, barreja de bolets, carbassa i allioli suau
- Xurrasco de Nebraska desossat, parmentier de patata, trinxat de col, mostassa, festucs i suc de rostit

Postres

- Pastís de xocolata 70%, sablé, taronja amarga i crema lleugera de Cointreau
- Torrada de Santa Teresa, vainilla, poma rostida i pruna
- Maduixes amb nata, alfàbrega, llimona i mòdena

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 four

23€

Aigua, Selecció de pa inclòs

SOM ESCOLA - SOM FUTUR
RESTAURANT SENSE ÀNIM DE LUCRE

AD

