



CAN XAPES
espai gastronòmic

MENÚ DEGUSTACIÓ

(SE SERVIRÀ A TAULA COMPLETA)

Aperitiu Can Xapes

Fuet al pebre - Esfera cruixent, hummus, salmó curat i wasabi

Pesto de remolatxa amb bastons de pa

Mouse d'anxova - Crema tèbia de bolets de primavera

Tast d'olis amb selecció de pa

Per començar

Tonyina vermella a la flama, llentia beluga, quinoa, alga nori cruixent, mini pastanaga, cítrics, taronja i salsa de soja

Entrant

Carpaccio de peus de porc, tomàquet sec, pinyons, vinagreta de mel i mostassa, gamba vermella, ceba dolça i rovell d'ou

Primer plat

Espàrrecs blancs a baixa temperatura, salsa holandesa, tòfona d'estiu, nous, formatge blau i caviar d'arengada

Arròs o Peix

Llobarro, guisat de calamar a la seva tinta, parmentier, col kale i romanesco

o

Vieires a la planxa, espàrrecs verds, cremós de nyàmera, carbassa, fonoll marí, perrechico i sorra d'olives negres

Carn

Espatlla de xai a baixa temperatura, cuscús de coliflor, avellanes, panses, all negre i suc de rostit

Selecció de formatges Catalans

Postres

Cirera, amaretto, coco, alfàbrega, mel, ametlla crua, cítrics i flors

Xocolata blanca, fruita de la passió, festucs, fruits vermells i menta

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

55€

Aigua i selecció de pa inclòs

SOM ESCOLA - SOM FUTUR
RESTAURANT SENSE ÀNIM DE LUCRE

AD

