



CAN XAPES
espai gastronòmic

MENÚ MIGDIA "LA BARRA"



Aperitiu

Pa cruixent, pesto d'alfàbrega, pebrot escalivat i caviar d'arengada

Crema de pastanaga, formatge d'ovella i cibulet

Primers plats

- Coca de pulled porc, rovell d'ou, remolatxa, albergínia escalivada, envinagrats i mini pastanaga
- Ou poché de pagès, parmentier, saltejat de verdures, papada de porc, ametlla i llagostins
- Brandada de bacallà, hummus d'espínacs, anxova, tomàquet xerri, sorra d'olives, brots tendres i caviar d'oli d'oliva

Segons Plats

- Pollastre de corral desossat, bolets, pimentó, piparres fresques, festucs i suc de rostit
- Arròs sec amb secret de porc ibèric, gamba vermella, daus de carbassa, brócoli i allioli suau
- Peix de mercat a la planxa, cremós de pèsols, escamarlà i espàrrecs blancs

Postres

- Torrada de Santa Teresa, vainilla, plàtan i xocolata 70%
- Tarta de Santiago, ratafia, nous, pruna i taronja
- Macedònia de fruita de primavera amb granitzat de llimona, mel i suc de cirera

Des d'AD Iniciatives ocials, 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

23€

Aigua, Selecció de pa inclòs

SOM ESCOLA - SOM FUTUR

RESTAURANT SENSE ÀNIM DE LUCRE

AD

