



CAN XAPES
espai gastronòmic

MENÚ DEGUSTACIÓ

(SE SERVIRÀ A TAULA COMPLETA)

Aperitiu Can Xapes

Fuet al pebre - Blini de salmó i wasabi

Hummus de pebrot escalivat amb bastons de pa

Olives, anxova i vermut - Menjar blanc, raïm i menta

Tast d'olis amb selecció de pa

Tomàquet, Figa, Alfàbrega, Mel, Mostassa

Tomàquets de l'hort, alfàbrega, figa, nous pecanes, vinagreta de mel i mostassa, formatge Babaus, olives de kalamata i brots tendres

Tonyina, Maduixa, Passió, Remolatxa

Carpaccio de tonyina vermella, fruita de la passió, maduixa, quinoa, remolatxa, alga nori cruixent i rave

Albergínia, Miso, Parmesà, Anguila fumada

Albergínia glassejada amb salsa miso, parmesà, ceba caramelitzada, mini carbassó, anguila fumada, espinacs i sèsam torrat

Bacallà, Ruca, Festucs, Gamba

Morro de bacallà confitat, pesto de ruca i festucs, gamba vermella, pastanaga i tirabecs

Vedella, Céleri, Ceps, luca

Culatí de vedella Angus cuit a 55°C, céleri, ceps, xips de iuca i suc de rostit

Poma, Romaní, Pinyó, Iogurt

Poma de Girona rostida, crema de romaní, pinyó, iogurt, gelatina de mel, granissat de llimona i gingebre

Xocolata 50%, Cacauet, Caramel salat, Plàtan

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

Petit fours

60€

Aigua i selecció de pa inclòs



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.

SOM ESCOLA - SOM FUTUR
RESTAURANT SENSE ÀNIM DE LUCRE