



CAN XAPES
espai gastronòmic

MENÚ MIGDIA "LA BARRA"



Aperitiu

Vichisoise, festucs, formatge blau i cibulet

Coca amb pesto de tomàquet i verat curat

Primers plats

Tàrtar de salmó marinat, alvocat, quinoa de tres colors, remolatxa, maionesa de wasabi, maduixa i cítrics

Carpaccio de peus de porc, rovell d'ou, gamba vermella, tomàquet sec, ametlla torrada, mostassa, mini carbassó, ceba dolça i suc dels ossos

Burrata esparracada, pesto de ruca, albergínia, pinyons torrats, anxova, sorra d'olives, mini pastanaga, blat de moro i brots tendres

Segons Plats

Filet de vedella de Girona, parmentier, nous pecanes, foie a la planxa i suc de rostit (+2€)

Ou poché de pagès, carbassa, botifarra de perol, trompetes de la mort i tòfona

Peix de mercat, cremós de céleri, carxofes, alls tendres i maionesa de curri groc

Risotto verd amb espinacs, magret d'ànec, porro, col kale, parmesà i alfàbrega

Postres

Pinya rostida, mermelada de préssec, gingebre, vainilla, coco i menta

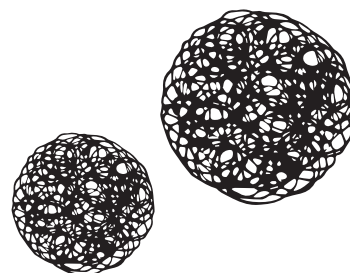
Cremós de xocolata 70%, sobao pasiego, nou moscada, avellana i toffee

El nostre tiramisú: cremós de mascarpone, cacao, gelat de bombó, crema d'amaretto i cafè

Petit fours

25€

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