



M | D

MENÚ

DEGUSTACIÓ

(SE SERVIRÀ A TAULA COMPLETA)

CAN XAPES
espai gastronòmic

APERITIU

Sopa de ceba i farigola

Dau de bacallà i pebrot del piquillo - Coca amb mousse d'eriçó i caviar d'arengada

Hummus d'albergínia i curri amb bastons de pa

Mantega casolana amb romaní i pa de brioix

Tast d'olis amb selecció de pa

PÈSOL, FAVA, CARXOFA, ESPINAC, TÒFONA

Amanida de pèsols i faves, mongeta verda, carxofa confitada, pesto d'espínacs, romanesco, tòfona melanosporum i pernil ibèric

CALÇOT, TOMÀQUET SEC, ESPÀRREC, PARMESÀ

Calçots confitats, espàrrecs verds, avellanes, nap, cremós de tomàquet, parmesà, pa torrat, caviar d'oli d'oliva i brots tendres

OU 65°C, LLAMÀNTOL, PAPADA, PATATA

Ou poché de pagès, parmentier de patata, llamàntol, papada ibèrica, pinyons i suc de rostit

RAP, MONGETA DEL GANXET, GAMBA, ENOKI

Medalló de rap, guisat de mongeta del ganxet, sidra, ceba dolça, tripa de bacallà, gamba vermella i enokis

CONILL, PASTANAGA, XOCOLATA, TROMPETES

Terrina de conill de Vilert, cremós de pastanaga, ametlla torrada, xocolata negra, trompetes de la mort i orenga

RUIBARB, GERDS, IOGURT, FLORS, LLIMONA

Ruibarb confitat, gerds, iogurt, llimona, alfàbrega, pebre rosa, flors i gelat de xocolata blanca

XOCOLATA 70%, PLÀTAN, VAINILLA, GIANDUJA

Xocolata 70%, plàtan, caramel, cremós de vainilla, cafè i gelat de gianduja

PETIT FOURS

Petites joies pastisseres, per a acompanyar el café de la sobretaula.

60€ Aigua i selecció de pa inclòs

**SOM ESCOLA
SOM FUTUR**
RESTAURANT SENSE
ANIM DE LUCRE



CAN XAPES
espai gastronòmic



Des d'AD Iniciatives Socials, oferim un futur professional a joves, per promoure la seva integració social i laboral.