



M | B

MENÚ

LA BARRA 1949

CAN XAPES
espai gastronòmic

APERITIU

Crema de carbassa, cacauet, cibulet i iogurt
Coca amb cremós d'espínacs i caviar d'arengada

PRIMERS PLATS

Tàrtar de tonyina vermella, alga nori cruixent, maduixes, rave, remolatxa, quinoa, rovell d'ou,
caviar d'oli d'oliva i cítrics

Ou poché de pagès, parmentier de patata, botifarra de perol, saltejat de verdures,
trompetes de la mort i pinyons torrats

Carpaccio de roast beef de vedella, nous de macadàmia, pebrot escalivat, chimichurri,
formatge d'ovella, anguila fumada i suc de rostit

SEGONS PLATSS

Arròs negre a la cassola, escamarlà, brócoli, pop, calamar, pèsols i allioli suau

Peix de mercat a la planxa, cremós de céleri i tòfona, gamba vermella, carxofa i calçots

Galta de porc ibèric guisada, trinxat de moniato i col, maionesa de pimentó, ametlla torrada i suc de rostit

POSTRES

Poma rostida, romaní, iogurt, llimona, festucs, flors i mel

Pastís de formatge amb cremós de Maria Lluïsa, llima i fruita de la passió

Coulant de xocolata 70%, avellana, cacao i cinc espècies

PETIT FOURS

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

25€ 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.