



M | D

MENÚ

DEGUSTACIÓ

(SE SERVIRÀ A TAULA COMPLETA)

CAN XAPES
espai gastronòmic

APERITIU

Crema de moixeró i pernil ibèric
Blini de truita fumada, maionesa cítrica i tobiko
Esfèric d'oliva negra i suc de piparra
Pesto de pastanaga i curri amb bastons de pa
Mantega casolana d'alfàbrega i pa de brioix

Tast d'olis amb selecció de pa

PEU DE PORC, GAMBA, MOSTASSA, PINYÓ

Carpaccio de peus de porc, tartar de gamba vermella, mostassa, pinyons, tomàquet sec, rovell d'ou, mini carbassó i suc dels seus ossos

VERAT, REMOLATXA, AMETLLA, MADUIXA

Verat curat, menjar blanc, taronja, rave, remolatxa, ametlla marcona, maduixa, estragó, fonoll i alga nori cruixent

PÈSOL, FAVA, OU 65°C, TÒFONA, SEPIONETA

Saltejat de pèsols i faves, parmentier de patata, ou poché de pagès, tòfona, sepioneta, menta i ceba dolça

LLOBARRO, NYÀMERA, CALAMAR, CARXOFA

Llobarro, cremós de nyàmeres, alls tendres, carxofa i guisat de calamar amb la seva tinta

FILET ANGUS, FOIE, MÚRGOLA, ESPÀRREC

Filet de vedella Angus, foie, múrgoles a la crema, avellana, espàrrecs i suc de rostit

NESPRES, COCO, SAFRÀ, LLIMONA

Nespres confitats, gelat de coco, mel, cremós de safrà, granissat de llimona, gíngebre i flors

CROISSANT, XOCOLATA 50%, VAINILLA, PLÀTAN

Pa de croissant, xocolata 50%, plàtan, cremós de vainilla, cacauet, rom i caramel salat

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.