



M | B

MENÚ

LA BARRA 1949

CAN XAPES
espai gastronòmic

APERITIU

Crema de nyàmera, festucs torrats, cibulet i pernil ibèric

Torrada de pesto d'alfàbrega amb verat curat

PRIMERS PLATS

Coca de tàrtar de tonyina vermella, rave, maionesa de wasabi, maduixes del Maresme, taronja, caviar d'arengada i alga wakame

Amanida de tomàquet de l'hort, fonoll i remolatxa, mató, gelat d'ametlla i bergamota, cansalada de porc, maionesa cítrica i ametlles torrades

Tagliatelle al nero di sepie, musclos, pesto rosso, espinacs, pop, espàrrecs verds i llagostins

SEGONS PLATS

Magret d'ànec amb parmentier de patata, mini blat de moro, cremós de pruna i suc de rostit

Peix de mercat a la planxa, cremós de pastanaga rostida, escalunya glacejada, rossinyols i vinagreta de mantega torrada

Arròs a la cassola, salsitxes, escamarlà, porro confitat, brócoli, calamar i allioli suau

POSTRES

Coulant de xocolata 70%, crema de fava tonka i avellanes

Cremós de formatge amb te matcha, fruits vermells, fruita de la passió, nous garrapinyades, coco i flors

Clafoutis d'albercocs, crema pastissera de vainilla, cirera i sorbet de gerds

PETIT FOURS

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

28€ 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.