



M | B

MENÚ

LA BARRA 1949

CAN XAPES
espai gastronòmic

APERITIU

Crema de pèsols, ametlla torrada, formatge d'ovella i cibulet

Torrada d'hummus de remolatxa i magret d'ànec curat

PRIMERS PLATS

Coca de brandada de bacallà, pebrot del piquillo, albergínia escalivada, salsa romesco, anxova, caviar d'oli d'oliva, piparres i olives verdes

Truita oberta a la cassola, formatge brie, sobrassada ibèrica, alls tendres, espàrrecs verds, ceba dolça i oli de julivert

Amanida de patata, maionesa cítrica, mini blat de moro, caviar d'arengada, gamba vermella, avellanes torrades, rovell d'ou, pop i pastanaga de colors

EGONS PLATS

Filet de porc ibèric, trinxat de moniato i col, mostassa, bimi i suc de rostit

Corball salvatge a la planxa, crema de céleri, espàrrecs blancs, bleda de colors i escamarlà

Rissoto de bolets de primavera, espinacs, mantega fumada, sepioneta, mini carbassó i formatge curat

POSTRES

Tatin de pera, crema de romaní, vainilla i festucs

El nostre tiramisú: cremós de mascarpone, cacao, amaretto, gelat de cafè, ametlla i pa de pessic

Torrada de Santa Teresa, cremós de fava tonka, fruits vermells i sorbet de maduixa

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.