



M | B

MENÚ

LA BARRA 1949

CAN XAPES  
*espai gastronòmic*

### APERITIU

Gaspatxo suau, cirera i alfàbrega

Torrada d'algues, truita fumada i maionesa cítrica

### PRIMERS PLATS

Ou poché de pagès, crema de coliflor, cuscús vegetal, botifarra negra, festucs, espàrrecs i pop

Carpaccio de carbassó, hummus de remolatxa, anxova, formatge d'ovella, pinyons torrats, col kale, mini blat de moro, mostassa i tomàquet xerri

Coca de roast beef de vedella, pesto de tomàquet, parmesà, albergínia, pebrot escalivat, maionesa de piparra i suc de rostit

### SEGONS PLATS

Melós de porc ibèric, cremós de céleri, endívia glassejada, avellanes, bolets i pimentó

Peix de mercat a la planxa, parmentier trufada, bulgur, panses, verdures i gamba vermella

Arròs a la cassola, conill desossat, sepioneta, carxofa, alls tendres i allioli suau

### POSTRES

Tarta de Santiago, ratafia, nous, cremós de canyella i gelat de mascarpone amb figues

Cremós de xocolata 70%, pa de pessic de cafè, taronja confitada, ametlla torrada i gelat de torró

Meló amb menta, gingebre, poma àcida, sorbet de maduixa i granissat de llimona

### 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.