

PRIMERS

* Amanida de Pla

- * Amanida de formatge de cabra, melmelada de tomàquet natural, vinagreta de mostassa lleugera i fruita seca
 - * Espaguetis negres, tallarines de sípia, tomàquet, pesto, tapenade i bitxo
 - * Cruixents de tàrtar de tonyina, crema d'alvocat, wasabi i llima
 - * Carpaccio de gambeta blanca, salsa còctel, brots i taronja
 - * Carpaccio de gambeta blanca al natural, vinagreta lleugera i brots
 - * Carpaccio de salmó fumat de la casa
- * Flors de carbassó en tempura, farcides de marisc amb un toc de llimona i tomàquets
 - * Musclos a el vapor a la marinera o salsa de tomàquet una mica picant
 - * Els nostres tradicionals canelons amb un toc de tòfona negra
 - * Saltejat de verdures de temporada amb pernil, crema de patata fumada i olivada
 - * Bunyols de bacallà casolans
 - * Croquetes de pernil ibèric i pollastre, casolanes

SUPLEMENTS

- * Terrina de foie amb torradetes (supl.2,00 €)
- * Pop de Blanes a la Gallega amb "cachelos" (supl.4,00 €)
 - * Pop cruixent de Blanes amb Kinchi (supl.4,00 €)
 - * Cigaletes de Blanes saltats (supl.4,00 €)
 - * Cargols a la llauna (supl.4,00 €)

SEGONS

- * Mar i muntanya de peus de porc desossats amb llagostins
- * Tataki de tonyina en escabetx de soja, alvocat, poma verda i api
- * Daurada rostida amb wok de verdures soja, vinagre d'arròs i sèsam
- * Costelles de porc confitades amb sales BBQ feta a casa i patates rostides.
 - * Confit d'ànec a la taronja (supl.2,50 €)
 - * Bacallà gratinat a el "ajoarriero" amb patates panadera
 - * Lluç fresca a la planxa amb verduretes
 - * Lluç fresca a la marinera
- * "Filet" de vedella amb pomes caramel·litzades, salsa de porto i patates cruixents
 - * "Filet" de vedella al pebre verd o roquefort amb arròs i xampinyons
 - * Paella mixta (min. 2pers.)
 - * Fideuà a la marinera amb allioli (min. 2pers.)
 - * Arròs negre amb allioli (min. 2pers.)
 - * Arròs amb escamarlans de Blanes (min. 2pers.)
- * Entrecot a la brasa o al pebre verd o roquefort amb arròs i xampinyons

MENÚ INFANTIL 12,00 € (max. 12 anys)

Plat combinat (escalopa de pollastre amb patates, croquetes, macarrons) postres i beguda

POSTRES, PA, VI I AIGUA

MENÚ CAP DE SETMANA I NITS: 26,00€

Les nostres postres del menú

Tots els nostres postres estan elaborats pel nostre pastisser, per agilitzar la comanda els hauran de demanar amb el menjar.
Todos nuestros postres están elaborados por nuestro pastelero, para agilizar el pedido los deberán pedir con la comida.

- * **Plàtan Baloo:** Sorbet de plàtan, tofee de vainilla, crumble d'espècies, merenga de mel i llimona.
Plátano Baloo: Sorbete de plátano, tofee de vainilla, crumble de especias, merengue de miel y limón.

- * Tarta Sacher: Mousse de xocolata, mermelada d'albercoc, pà de pessic de cacau i cruixent de praliné.
Tarta Sacher: Mousse de chocolate, mermelada de albaricoque, bizcocho de cacao y crujiente de praliné.

- * **Pijama tropical:** lam de fruita de la passió, mousse de coco, pinya rostida, crumble d'ametlla i gelat de menta
Pijama tropical: flan de fruta de la passion, mousse de coco, piña asada, crumble de almendra y helado de menta

- * **La nostre versió Lemon pie '20:** crema de llimona, merenga bufada, iogurt grec i gelat de gingebre i llima
Nuestra versión Lemon pie '20: Crema de limón, merengue soplado, yogur griego y helado de jengibre y lima

- * **Pastís de formatge amb préssecs, salsa d'albercoc, streussel d'avellana i gelat Maria Luisa.**
Tarta de queso con melocotones, salsa de albaricoque, streussel de avellana y helado Maria Luisa.

- * **Pinya rostida a la vainilla amb gelat de coco**
Piña asada a la vainilla con helado de coco

- * **Crema Catalana / Crema Catalana**

- * **Flam d'ou casolà / Flan de huevo casero**

- * **logurt natural amb fruits vermells/ Yogurt natural con frutos rojos**

- * **"Panna Cotta" amb pinyons / "Panna Cotta" con piñones**

- * **Carpaccio de pinya amb crema cremada / Carpaccio de piña con crema quemada**

- * **Cornetto de vainilla i xocolata / Cornetto de vainilla y chocolate**

- * **Sorbet de llimona / Sorbete de limón**