

PRIMEROS

* Ensalada del Pla

- * Ensalada de queso de cabra, mermelada de tomate natural, vinagreta de mostaza ligera y frutos secos
 - * Espaguetis negros, tallarines de sepia, tomate, pesto, tapenade y guindilla
 - * Crujientes de tartar de atún, crema de aguacate, wasabi y lima
 - * Carpaccio de gambeta blanca, salsa còctel, brots i taronja
 - * Carpaccio de gambeta blanca al natural , vinagreta lleugera i brots
 - * Carpaccio de salmón ahumado de la casa
- * Flores de calabacín en tempura, rellenas de marisco con un toque de limón y tomatitos
 - * Mejillones al vapor a la marinera o salsa de tomate un poco picante
- * Salteado de verduras de temporada con jamón, crema de patata ahumada y olivada
 - * Nuestros tradicionales canelones con un toque de trufa negra
 - * Buñuelos de bacalao caseros
 - * Croquetas de jamón ibérico y pollo caseras

SUPLEMENTOS

- * Pulpo de Blanes a la gallega con "cachelos" (supl. 4,00 €)
 - * Pulpo crujiente de Blanes con Kinchi (suple.4,00 €)
 - * Caracoles a la "llauna" (suple.4,00 €)
 - * Cigalitas de Blanes salteados (supl.4,00 €)
 - * Terrina de foie con tostaditas (supl.2,00 €)

SEGUNDOS

- * Mar y montaña de pies de cerdo deshuesados con langostinos
- * Tataki de atún en escabeche de soja, aguacate, manzana verde y apio
- * Dorada asada con wok de verduras soja, vinagre de arroz y sésamo
- * Costillas de cerdo confitadas con salas BBQ hecha en casa y patatas asadas.
 - * Confit de pato a la naranja (supl.2,50 €)
 - * Bacalao gratinado al "ajo arriero" con patatas panaderas
 - * Merluza fresca a la plancha con verduritas
 - * Merluza fresca a la marinera
- * "Filete" de ternera con manzanas caramelizadas, salsa de oporto y patatas crujientes
 - * "Filete" de ternera a la pimienta verde o roquefort con arroz y champiñones
 - * Paella mixta (min. 2pers.)
 - * Fideuá a la marinera con alioli (min. 2pers.)
 - * Arroz negro con alioli (min. 2pers.)
 - * Arroz con cigalas de Blanes (min. 2pers.)
- * Entrecot a la brasa o pimienta verde o roquefort con arroz y champiñones

MENÚ INFANTIL 12,00€ (max. 12 años)

Plato combinado (escalopa de pollo con patatas, croquetas, macarrones) postre y bebida

POSTRE, PAN, VINO Y AGUA

MENÚ FIN DE SEMANA Y NOCHES: 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**