

ENTRANTS

- * Carpaccio de Filet de vedella farcit de foie i virutes de parmesà - 18,90€
- * Amanida de llamantol/ taronja i vinagreta del seu coral - 19,50€
- * Amanida cruixent de poma, formatge de cabra, fruits secs i mel - 13,80€
- * Foie fred a la sal amb festucs - 15,15€
- * Amanida de gambes de Blanes, patata confitada amb ceps i festucs - 18,90€
- * Amanida del Plà - 8,25€
- * Pernil de Bellota (Maldonado) ,coca del mossén amb tomata - 28,00€
- * Coca amb anchoves de l' Escala - 13,75€
- * Salmó fumat a casa amb torradetes - 13,75€
- * Cabdells de Tudela amb Anchoves de l'Escala, tonyina i pebrot vermell - 13,75€
- * "Zamburiñas" al natural a la planxa - 15,90€
- * Croquetes de pernil Ibéric i pollastre - 10,90€
- * Crancs farcits de marisc - 15,50€
- * Eriçons de mar gratinats - 18,00€
- * Gambes de Blanes a la planxa (200gr) - 29,50€
- * Calamars a la romana - 13,75€
- * Espardenyes a la planxa (150gr) - 32,00€
- * Xipirons a l'andalusa - 24,80€
- * Cargols a la "llauna" - 13,50€
- * Pop de Blanes cruixent amb Kimchi /a la Gallega- 16,90€
- * Pop de Blanes a la brasa, patata, all, romaní, cítrics i pebre 16,90€
- * Popets de Blanes saltejats - 42,00€
- * Bunyols de bacallà d' Islandia - 10,90€
- * Musclos (vapor / marinera / tomàquet picant) - 12,00€
- * Flors de carbassó farcides d'ericons de mar, llimona i tomàquet cherry - 16,00€

CARNS

- * Foie saltejat "versión chef" - 16,50€
- * Confit d'anec a la taronja - 14,90€
- * Steak tartar amb torradetes - 27,00€
- * Garrí de Salamanca confitat amb la seva pell cruixent - 23,80€
- * Filet de vedella a la graella - 21,45€
- * Filet de vedella al foie amb pomes caramel.litzades - 27,90€
- * Filet de vedella amb salsa pebre verd o roquefort o cabrales - 23,10€
- * Espatlla de cabrit a baixa temperatura amb patates caramel.litzades - 26,80€
- * Mar i muntanya de peus de porc desossats amb Gambes de Blanes - 18,50€

PEIX

- * Bacallà "ajo arriero" gratinat amb musselina d'all - 16,90€
- * Coqueta rap gratinada amb tomàquet, salsa ceps, glacé de vedella - 16,90€
- * Rap de la costa a la planxa amb verduretes - 19,80€
- * Suquet de Rap de la costa amb gambes de Blanes i cloïsses - 26,95€
- * Tronc de lluç al vapor amb verduretes- 16,70€
- * Luç a la planxa amb verduretes - 16,70€
- * Llenguado de la costa a la planxa amb verduretes - 27,90€
- * Llenguado de la costa amb salsa de marisc i verduretes - 28,90€
- * Tataki de tonyina en escabetx de soja, advocat, poma verda i api - 16,90€

ARROS I FIDEUA

- * Arrós Bomba amb Llamantól (min. 2 pers.) - 24,00€
- * Fideuá Marinera (min. 2 pers.) - 18,90€
- * Paella mixta (min. 2 pers.) - 15,50€
- * Rissoto de gambes de Blanes amb la picada del seu coral - 19,80€
- * Paella mixta peix i marisc (min. 2 pers.) - 21,00€