

EL NOSTRE MENU DIARI A LA CARTA

PRIMERS

- Amanida de llagostins amb salicornia, vinagreta cítrica i brots frescos
Flors de carbassó farcides de marisc, tomate cherry pera, tabasco i un toc de lima
Carpaccio de salmó fumat a casa amb torradetes
Albergínia rostida en tres coccions amb salsa misu vermell i brots frescos
Cabdells de Tudela amb anxoves, tonyina i pebrot vermell
Terrina foie fet a casa amb fruits vermells i torradetes (supl 3€)
Saltejat de verdures de temporada amb pernil, crema de patata fumada i olivada
Els nostres tradicionals canelons gratinats amb un toc de tófoa
Espaguetis negres amb tallarines de sípia, pesto, tomàquet, tapenade, parmesà i bitxo
Cruixents d'arros amb tartar de tonyina, crema d'alvocat, wasabi i lima
Musclos al vapor, a la marinera o salsa de tomàquet un toc picant
Cargols a la llauna (supl. 4 €)
Escamarlans de Blanes saltejats (supl .4 €)
Pop cruixent amb kimchi o a la gallega amb cachelos (supl.4€)
Pop a la brasa amb patata saltejada, all, romaní, vinagreta de cítrics i pebre vermell (sup.4€)

SEGONS

- Llata de vedella a 82° amb parmentier bolets de temporada i patata (la nostra versió vedella bolets)
Ragut de careta amb bolets de temporada, oli de trufa, cremós patata fumada i cruixent de kimchi
“Filete” de vedella amb pomes caramelitzades, salsa oporto i patates cruixents
“Filete” de vedella al pebre verd amb arròs i xampinyons
“Filete” de vedella al roquefort amb arròs i xampinyons
Entrecot al gust (supl.5€)
Tataki de tonyina, escabetx de soja, alvocat, poma verda i api
Daus de salmó amb tallarines de carbassó, crema d'albergínia fumada i mosaic de pebrots
Confit d'ànec a la taronja (supl.4 €)
Escamarlans de Blanes saltejats (supl.4 €)
Cargols a la llauna (supl.4 €)
Pop cruixent amb kimchi o a la gallega amb cachelos (supl.4€)
Pop a la brasa amb patata saltejada, all, romaní, vinagreta de cítrics i pebre vermell (supl.4€)
Bacallà gratinat al “ajo arriero” amb musselina d'all
Lluç fresc a la planxa amb verduritas
Suquet de Lluç a la marinera
Paella mixta (min.2 pers.)
Fideüa a la marinera amb all i oli (min.2 pers.)
Arroz negro amb all i oli (min.2 pers.)
Arròs amb escamarlans de Blanes (min. 2 pers.)

Postre, pa, vi i aigua

Menu Infantil (max. 12 años) Plat combinat, postre i beguda
(escalopa de pollastre, patates, croquetes, macarrons bolonyesa)

Les nostres postres del Xef

Tots els nostres postres están elaborats pel nostre pastisser, per agilitzar el servei els hauran de demanar amb la comanda

- *Plàtan Baloo: Sorbet de plàtan, tofee de vainilla, crumble d'espècies, merengada 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, confitura d'albercoc, pa de pessic de cacau i cruixent de praliné*
Tarta Sacher: Mousse de chocolate, mermelada albaricoque, bizcocho de cacao, crujiente de praliné
- *Figues Escabetx: Figues en escabetx, ricota fumada i crumble d'espècies*
Higos en Escabeche: Higos en escabeche, helado de ricota ahumada y crumbe de especias
- *La Nostre versió Lemon Pie: Crema de llimona, merenga bufada, iogurt grec i gelat de gingebre i llima*
Nuestra versión Lemon Pie: Crema de limón, merenge soplado, yogur griego y helado de jengibre y lima
- *Pastís de Formatge: Pastís de formatge amb préssecs, salsa d'albercoc, streussel d'avellana i gelat de Maria Lluisa*
Tarta de Queso: Tarta de queso con melocotones, salsa de albaricoque, streussel de avellana y helado de Maria Luisa
- *Pinya rostida a la vainilla amb gelat de coco*
Piña asada a la vainilla con helado de coco
- *Crema Catalana/Crema Catalana*
- *Flan d'ou casolà/Flan de huevo casero*
- *Iogurt natural amb fruits vermells/Yogurt natural con frutos rojos*
- *La nostra "Panna Cotta" amb pinyons/Nuestra "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*