

## NUESTRO MENU DIARIO A LA CARTA

---

### PRIMEROS

- Ensalada de langostinos con salicornia, vinagreta cítrica y brotes frescos
- Flores de calabacín rellenas de marisco, tomate cherry, pera, tabasco y un toque de limón
- Carpaccio de salmón ahumado en casa con tostaditas
- Berenjena asada en tres cocciones con salsa de misu rojo y brotes frescos
- Cogollitos de Tudela con anchoas, atún y pimiento rojo
- Terrina foie hecho en casa con frutos rojos y tostaditas (supl. 3€)
- Salteado de verduras de temporada con jamón, crema de patata ahumada y olivada
- Nuestros tradicionales canelones con untoque de trufa negra
- Espaguetis negros con tallarines de sepia, pesto, tomate, tapenade, parmesano y guindilla
- Crujientes de arroz con tartar de atún, crema de aguacate, wasabi y lima
- Mejillones al vapor, a la marinera o salsa de tomate un poco picante
- Caracoles a la llauna (supl. 4 €)
- Cigalitas de Blanes salteadas (supl. 4 €)
- Pulpo crujiente con kimchi o a la gallega con cachelos (supl. 4€)
- Pulpo a la brasa con patata salteada, ajo, romero, vinagreta de cítricos y pimentón de la Vera (supl. 4€)

### SEGUNDOS

- Llata de ternera a 82° con parmentier setas temporada y patata (nuestra versión ternera con setas)
- Ragut de careta con setas de temporada, aceite trufa, cremoso patata ahumada y crujiente de kimchi
- “Filete” de ternera con manzanas caramelizadas, salsa de oporto y patatas crujientes
- “Filete” de ternera a la pimienta verde con arroz y champiñones
- “Filete” de ternera al roquefort con arroz y champiñones
- Entrecot al gusto (supl. 5€)
- Tataki de atún, escabeche de soja, aguacate, manzana verde y apio
- Tacos de salmón con tallarines de calabacín, crema de berenjena ahumada y mosaico pimientos
- Confit de pato a la naranja (supl. 4 €)
- Cigalitas de Blanes salteadas (supl. 4 €)
- Caracoles a la llauna (supl. 4 €)
- Pulpo crujiente con kimchi o a la gallega con cachelos (supl. 4€)
- Pulpo a la brasa con patata salteada, ajo, romero, vinagreta de cítricos y pimentón de la Vera (supl. 4€)
- Bacalao gratinado al “ajo arriero” con muselina de ajos
- Merluza fresca a la plancha con verduritas
- Suquet de merluza a la marinera
- Paella mixta (min. 2 pers.)
- Fideüa a la marinera con all i oli (min. 2 pers.)
- Arroz negro con all i oli (min. 2 pers.)
- Arroz con cigalitas de Blanes (min. 2 pers.)

Postre, pan, vino y agua

Menu Infantil (max. 12 años) Plato combinado, postre y bebida  
(palomitas de pollo, patatas, croquetas, macarrones boloñesa)

Menu diario: 18,90 €

## *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'especècies*  
*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 Luisa*  
*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*