



FLAMMA

—
BEACH FOODHOUSE



Sharing menu • Menu à partager

min. 2 pers. • 2 pers. minimum

Starters • Entrées

to choose • au choix

Burratina cheese with pesto, cherry tomatoes, and toasted pine nuts
Burratina au pesto, tomates cerises et pignons de pin grillés

Fake bluefin tuna nigiri and fried nettles
with yellow chilli mayonnaise
Faux nigiri de thon rouge et friture d'anémone de mer,
mayonnaise au piment jaune

Sautéed baby squid with Santa Pau beans
Petits calmars poêlés aux haricots blancs de Santa Pau

Mains • Plats

to choose • au choix

Turbot in pil-pil sauce with sautéed vegetables
Turbot au pil-pil et ses petits légumes poêlés

Beef fillet with morel mushrooms and foie sauce
Filet de bœuf aux morilles, sauce au foie gras

Mixed paella (min. 2 pers.)
Paella « terre et mer » (2 pers. minimum)

Desserts

to choose • au choix

Apple tatin with Carquinyolis biscuit ice cream
Tatin aux pommes et sa glace aux biscuits *carquiñoles*

Fruit carpaccio with celery and lime ice cream
Carpaccio de fruits et son sorbet céleri-citron vert

Includes: water, soft drink, beer or glass of wine
Le menu comprend : eau, boisson fraîche, bière ou verre de vin

55,00 €

per person • par personne

VAT included • TTC

Menu • Carte



To share • À partager

Iberian ham with <i>pan de cristal</i> speciality bread Jambon ibérique et pain de cristal	24,50 €
Garden tomato salad, marinated tuna, pickled onion, and Kalamata olives Salade de tomates du potager, bonite en escabèche, pickles d'oignon et olives Kalamata	13,50 €
Josper roasted bone marrow, red tuna, and avocado mousse Moelle rôtie au four Josper, thon de madrague et mousse d'avocat	17,50 €
Burratina cheese with pesto, cherry tomatoes, and toasted pine nuts <i>Burratina</i> au pesto, tomates cerises et pignons de pin grillés	16,50 €
Cantabrian anchovies served with tomato toasts Anchois du Golfe de Gascogne accompagnés de toasts frottés à la tomate	13,50 €
Beef carpaccio with foie shavings, pistachios, and Piparra chilli ice cream Carpaccio de bœuf aux copeaux de foie gras, pistaches et glace de piment <i>piparras</i>	14,50 €
Salmon tartare with avocado, rice, and teriyaki sauce Tartare de saumon, avocat, riz et sauce teriyaki	16,50 €
Fake bluefin tuna nigiri and fried nettles with yellow chilli mayonnaise Faux nigiri de thon rouge et friture d'anémone de mer, mayonnaise au piment jaune	15,50 €
Our "spicy" clams a la marinera Nos palourdes épicées à la marinère	16,50 €
Cockles from the Galician estuaries with citrus and ginger Coques des Rias de Galice aux agrumes et au gingembre	17,00 €
Sautéed baby squid with Santa Pau beans Petits calmars poêlés aux haricots blancs de Santa Pau	18,00 €
Fried jig-caught squid with lime mayonnaise Calmars pêchés à la turlutte, mayonnaise au citron vert	18,00 €
Josper mussels with Romesco sauce Moules cuites au four Josper, sauce <i>romesco</i>	15,00 €
Open omelette with prawns and confit onion Omelette ouverte aux crevettes et oignon confit	14,00 €



À la carte



Rice and noodle dishes • Plats de riz et fideua

Price per person, min. 2 pers. • Prix par personne, 2 pers. minimum

Mixed paella

Paella « terre et mer » 22,00 €

Black rice with monkfish and clams

Riz noir à la lotte et aux palourdes 24,00 €

Fideuá noodles with alioli

Fideua et son aioli 21,00 €

Senyoret rice

Riz du *Senyoret* 24,00 €

Josper grilled rice • Riz cuit sur les braises du four Josper

Iberian lágrima (rib meat), vegetables, and oyster mushrooms

« Larme » de porc ibérique (partie de la côtelette), légumes et pleurotes 22,00 €

Rice with matured rib-eye steak and green garlic

Riz, côte de vache maturée et ails tendres 28,00 €

VAT included • TTC

If you suffer from any kind of food allergy or intolerance
please notify a member of staff.

En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires,
veuillez le signaler à notre personnel.

In compliance with Spanish RD 1021/2022, of 13 December, fish served to be consumed raw,
or practically raw, has been subjected to a prior freezing process at a temperature
equal to or less than -20 °C for at least 24 hours.

En application du DR espagnol 1021/2022, du 13 décembre, le poisson servi pour être consommé cru
ou quasiment cru a été soumis à un procédé de congélation préalable, à une température égale
ou inférieure à -20 °C pendant au moins 24 heures.



Over the coals • Sur les braises



Chargrilled meats • Viandes grillées

Lamb casserole with pistachio crumb served with couscous and curried vegetables

Joues d'agneau saupoudrées de crumble à la pistache et accompagnées de couscous et légumes au curry

26,00 €

Beef fillet with morel mushrooms and foie sauce

Filet de bœuf aux morilles, sauce au foie gras

28,00 €

Rib-eye steak (500 g)

Côte de bœuf (500 g)

35,00 €

From sea to grill • De la mer au grill

Octopus with yellow chilli Parmentier potatoes and Iberian pancetta

Poulpe, Parmentier de piment jaune et lard de porc ibérique

29,50 €

Turbot in pil-pil sauce with sautéed vegetables

Turbot au pil-pil et ses petits légumes poêlés

26,00 €

Bilbao-style monkfish on a bed of mushrooms

Lotte à la mode de Bilbao, sur un lit de champignons

26,00 €

Seafood linguine a la marinera

Linguine à la marinère avec des fruits de mer

18,50 €



Desserts



For chocolate lovers Pour les amateurs de chocolat	7,50 €
Tiramisu Lingot de tiramisu	7,00 €
Shepherd's cheesecake Gâteau au fromage du berger	7,50 €
Apple tatin with carquinyolis biscuit ice cream Tatin aux pommes et sa glace aux biscuits <i>carquiñoles</i>	7,00 €
Our fruit salad Notre salade de fruits	6,50 €
Homemade ice cream Glaces artisanales	6,50 €

Children's menu • Menu enfant



Breaded chicken with rigatoni bolognese, a drink, and ice cream or fruit Poulet pané et rigatoni à la bolognaise, boisson et glace ou fruit	14,00 €
Fried battered hake with chips, a drink, and ice cream or fruit Merlu à la romaine et frites, boisson et glace ou fruit	14,00 €
Fillet steak with chips, a drink, and ice cream or fruit Filet mignon de bœuf et frites, boisson et glace ou fruit	18,00 €



Drinks • Boissons



Water · Eau plate Veri 50 cl	2,00 €
Water · Eau plate Veri 1 l	3,00 €
Sparkling water · Eau gazeuse Pirinea 50 cl	2,50 €
Soft drinks · Boissons fraîches 35 cl	3,50 €

Beers • Bières



Estrella Damm small · pression	3,50 €
Estrella Damm 33 cl	3,50 €
Free Damm 33 cl	3,80 €
Damm Lemon small · pression	3,50 €
Free Damm Lemon 33 cl	3,80 €
Daura 33 cl	4,00 €
Inedit 33 cl	5,00 €
Turia 33 cl	4,50 €
Malquerida 33 cl	4,50 €



White wine • Vins blancs

Young • Jeunes

	GLASS AU VERRE	BOTTLE BOUTEILLE
Bancal del Bosc Blanc White Grenache / Montsant	4,00 €	19,00 €
La Pua White Grenache, Red Grenache / D.O. Montsant		22,00 €
Mysti Blanc Xarel·lo, Muscat / D.O. Penedès		14,00 €
Ultreia Godello Godello / D.O. Bierzo		25,00 €
Beronia Verdejo Verdejo / D.O. Rueda		12,00 €

Fruity • Fruités

	GLASS AU VERRE	BOTTLE BOUTEILLE
Mas Escorpí Chardonnay / D.O. Penedès		22,00 €
De Muller Chardonnay Chardonnay / D.O. Tarragona	4,00 €	17,00 €
Gessamí Muscat de Frontignan, Sauvignon Blanc, Muscat D'Alexandria, Gewürztraminer / D.O. Penedès		21,00 €
Cultivare Blanco Xarel·lo / D.O. Penedès		35,00 €

Chilled • Frais

	GLASS AU VERRE	BOTTLE BOUTEILLE
Valtea Albariño / D.O. Rías Baixas		25,00 €
Monteabellón Verdejo / D.O. Rueda	4,00 €	18,00 €
Ekam Riesling, Albariño / D.O. Costers del Segre		38,00 €

Aged · Intenses

BOTTLE
BOUTEILLE

Mas d'en Compte

White Grenache, White Picapoll, Xarel·lo / DOQ Priorat

27,00 €

50 Lliures

Xarel·lo / D.O. Penedès

23,00 €

Woody · Boisés

BOTTLE
BOUTEILLE

Abadal Picapoll

Picapoll (3 months in the barrel · 3 mois en fût) / D.O. Pla de Bages

22,00 €

Clos d'Englora Blanc

White Grenache (4 months in the barrel · 4 mois en fût) / Montsant

21,00 €

Rosé wine · Vins rosés



GLASS
AU VERRE

BOTTLE
BOUTEILLE

Dido "La Solució Rosa"

Macabeu, Tempranillo, Carignan, White Grenache, Red Grenache,
Grey Grenache / D.O. Montsant

31,00 €

Indígena Rosat

Red Grenache / D.O. Penedès

4,00 € 19,00 €

Born Rosé

Red Grenache, Syrah, Tempranillo / D.O. Penedès

21,00 €

Avgstvs Primer Rosat

Cabernet Sauvignon, Merlot / D.O. Penedès

15,00 €

Viñas del Vero Pinot Noir

Pinot Noir / D.O. Somontano

12,00 €

Abadia de Poblet

Red Grenache, Trepat / D.O. Conca de Barberà

24,00 €

Cultivare Rosé

Syrah / D.O. Penedès

35,00 €



Red wine • Vins rouges



Light and fruity • Légers et fruités

	GLASS AU VERRE	BOTTLE BOUTEILLE
Bancal del Bosc Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah, Carignan / D.O. Montsant	4,00 €	19,00 €
Finca Resalso Emilio Moro Tempranillo / D.O. Ribera del Duero	4,00 €	19,00 €
Orígenes Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo / Dehesa de Luna		18,00 €
L'Inconscient Les Cousins Red Grenache, Carignan, Cabernet, Syrah, Merlot / DOQ Priorat		21,00 €

Medium-bodied • Tout en rondeur

	GLASS AU VERRE	BOTTLE BOUTEILLE
Ultreia Saint Jacques Mencía / D.O. Bierzo		23,00 €
Pies Negros Tempranillo, Graciano / D.O.C. Rioja	4,00 €	21,00 €
Cultivare Tinto Sumoll, Carignan / D.O. Penedès		35,00 €

Concentrated and intense • Concentrés et intenses

	BOTTLE BOUTEILLE
Cepas Viejas Dominio de Tares Mencía / D.O. Bierzo	27,00 €
Clos d'Englora AV14 Red Grenache, Carignan, Syrah / Montsant	25,00 €
Gran Luna Cabernet Sauvignon, Syrah, Graciano, Tempranillo / Dehesa de Luna	52,00 €
Pago de los Capellanes Crianza Tempranillo / D.O. Ribera del Duero	38,00 €
Usatges Clos de l'Obac Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carignan, Syrah / DOQ Priorat	52,00 €

Special • Spéciaux

	BOTTLE BOUTEILLE
Roda Reserva Tempranillo, Grenache, Graciano / D.O.C. Rioja	56,00 €
El Puntido Tempranillo / D.O.C. Rioja	65,00 €
Victorino Tinta de Toro / D.O. Toro	68,00 €



Sparkling wines • Vins à bulles

	GLASS AU VERRE	BOTTLE BOUTEILLE
Aymar Brut Nature Reserva Macabeu, Xarel·lo, Parellada / Clàssic Penedès	4,00 €	23,00 €
Torelló Special Edition Costa Daurada Brut Reserva Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay / Corpinnat		28,00 €
Gatell Ambrosía Brut Nature Reserva Macabeu, Xarel·lo, Parellada / D.O. Cava	4,00 €	25,00 €
Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs Chardonnay, Parellada, Xarel·lo / D.O. Cava		32,00 €
Vallformosa Gala Brut Nature Reserva Chardonnay, Xarel·lo / D.O. Cava		22,00 €
Vallformosa Mistinguett Rosé Organic Grenache, Trepat / D.O. Cava	4,00 €	21,00 €
Mistinguett Brut Organic Macabeu, Xarel·lo, Parellada / D.O. Cava		21,00 €
Aymar Ice Macabeu, Xarel·lo, Parellada, vermouth / Clàssic Penedès	4,00 €	22,00 €
Collection Champagne Louis Roederer Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier / Champagne		78,00 €

Imperfect Brut Organic Wine & Bubbles / Sparkling · Mousseux		5,00 €
Imperfect Rosé Organic Wine & Bubbles / Sparkling · Mousseux		5,00 €
Imperfect White 0,0% Organic Wine & Bubbles / Sparkling · Mousseux		5,00 €



INFINITUM

WELCOME TO EVERYTHING