



FLAMMA

—
BEACH FOODHOUSE



Menu

min. 2 pers. • 2 pers. minimum

Starters • Entrées

Salad of tomato, tuna belly, Cantabrian anchovies,
Figueres onion, and Kalamata olives

Salade de tomate, ventrèche de thon, anchois du Golfe de Gascogne,
oignon de Figueres et olives de Kalamata

Zamburiñas (variegated scallops)
with sautéed Iberian ham gratin cooked in a Jospier oven
Zamburiñas (pétoncles) revenues avec du jambon ibérique
et gratinées au four Jospier

Confit artichokes with foie gras shavings and Parmesan cloud
Artichauts confits et copeaux de foie gras, nuage de parmesan

Mains • Plats

to choose • au choix

Sirloin steak with truffle cream, carrot puree, and seasonal mushrooms
Filet mignon à la crème de truffe, purée de carottes et champignons de saison

Hake with almond crunch and golden potato rounds in white wine
Merlu, croustillant aux amandes et pommes de terre boulangères au vin blanc

Mixed paella (min. 2 pers.)

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

Desserts

to choose • au choix

Mascarpone and strawberry mille-feuille

Millefeuille de mascarpone et fraises

For chocolate lovers

Pour les amateurs de chocolat

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



This menu is printed on Papel de piedra® (stone paper), a paper that is respectful of the environment as it is of mineral origin and is produced without cellulose, PVC, water, or chlorine. In addition, it has the Cradle to Cradle (Silver) certification, one of the most rigorous ecological certifications that exists.

Cette carte est imprimée sur Papel de piedra® (papier de pierre), un papier respectueux de l'environnement car il est d'origine minérale et fabriqué sans cellulose, PVC, eau ni chlore. Il possède en outre la certification Cradle to Cradle (Argent), l'un des labels écologiques les plus rigoureux qui soient.

Menu • Carte

To share • À partager

Pan de cristal speciality bread with vine tomatoes Pain de cristal frotté à la tomate	6,50 €
White asparagus with cockles and Thai coconut soup Asperges blanches aux coques et soupe thaïlandaise au lait de coco	17,50 €
Salad of tomato, tuna belly, Cantabrian anchovies, Figueres onion, and Kalamata olives Salade de tomate, ventrèche de thon, anchois du Golfe de Gascogne, oignon de Figueres et olives de Kalamata	16,50 €
Torreznos bacon snacks cooked two ways with guacamole and orange Couennes de porc frites en deux temps, guacamole et orange	18,50 €
Crispy tuna tataki with Mediterranean fennel and caper salad Tataki de thon croustillant et sa salade méditerranéenne au fenouil et aux câpres	18,50 €
Shrimp carpaccio with roe vinaigrette, avocado, and pine nuts Carpaccio de crevette sauvage et avocat, vinaigrette élaborée avec le corail et des pignons de pin	19,50 €
Confit artichokes with foie gras shavings and Parmesan cloud Artichauts confits et copeaux de foie gras, nuage de parmesan	18,50 €
Zamburiñas (variegated scallops) with sautéed Iberian ham gratin cooked in a Josper oven <i>Zamburiñas</i> (pétoncles) revenues avec du jambon ibérique et gratinées au four Josper	17,50 €
Grilled baby cuttlefish with green asparagus, young garlic, and almond oil Petites seiches à la plancha aux asperges vertes, aillets et huile d'amandes	18,50 €
Fried jig-caught squid with lime mayonnaise Calmars pêchés à la turlutte, mayonnaise au citron vert	18,50 €
Josper mussels with Romesco sauce Moules cuites au four Josper, sauce romesco	18,50 €
Assorted breads basket Corbeille de pains	6,00 €

Menu • Carte

Rice and noodle dishes • Plats de riz et fideuá Price per person, min. 2 pers. • Prix par personne, 2 pers. minimum

Mixed paella Paella « terre et mer »	24,00 €
Senyoret rice Riz du senyoret	26,00 €
Seafood 'fideuá' noodles served with aioli Fideuá de fruits de mer et son aioli	23,00 €
Rice with baby cuttlefish in its ink and artichokes Riz aux petites seiches dans leur encre et aux artichauts	26,00 €

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

Rice with Iberian lágrimas (rib meat), vegetables, and oyster mushrooms Riz, « larme » de porc ibérique (partie de la côtelette), légumes et pleurotes	26,00 €
Rice with matured rib-eye steak and young garlic Riz, côte de vache maturée et aillets	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

Sirloin steak with truffle cream, carrot puree, and seasonal mushrooms Filet mignon à la crème de truffe, purée de carottes et champignons de saison	28,00 €
Boneless ingot of suckling pig, Iberian Spanish breadcrumbs, and purple potato puree Lingot de porcelet désossé, migas ibériques et purée de vitelottes	29,00 €
Rib-eye steak (500 g) Côte de bœuf (500 g)	39,00 €

From sea to grill • De la mer au grill

Hake with almond crunch and golden potato rounds in white wine Merlu, croustillant aux amandes et pommes de terre boulangères au vin blanc	29,00 €
Monkfish casserole <i>all cremat</i> Cassolette de lotte à l' <i>all cremat</i>	26,00 €
Menorcan-style lobster with fried eggs and potatoes Homard, œufs au plat et pommes de terre à la mode de Minorque	34,00 €
Seafood linguine mariniera Linguine à la mariniera avec des fruits de mer	19,50 €

Desserts

For chocolate lovers Pour les amateurs de chocolat	8,50 €
Cheesecake with red fruits Cheesecake et fruits rouges	8,50 €
Leche merengada French toast with Catalan cream Pain perdu au lait meringué et sa crème catalane	8,00 €
Mascarpone and strawberry mille-feuille Millefeuille de mascarpone et fraises	8,00 €
Our fruit salad Notre salade de fruits	7,70 €
Artisan ice cream Glaces artisanales	7,50 €

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	15,50 €
Fried battered hake with chips, a drink, and ice cream or fruit Merlu à la romaine et frites, boisson et glace ou fruit	18,50 €
Fillet steak with chips, a drink, and ice cream or fruit Filet mignon de bœuf et frites, boisson et glace ou fruit	18,50 €

Drinks • Boissons

Still water • Eau plate Veri 50 cl	2,00 €
Still water • Eau plate Veri 1 l	3,00 €
Fever-Tree Tonic Water	3,50 €
Soft drinks • Boissons fraîches 35 cl	3,50 €

Beers • Bières

Estrella Damm small • pression	3,50 €
Estrella Damm pitcher • chope	5,50 €
Free Damm 33 cl	3,80 €
Free Damm toasted • torréfiée 33 cl	3,80 €
Free Damm Lemon 33 cl	3,80 €
Voll Damm 33 cl	4,00 €
Turia 33 cl	4,50 €
AK Damm 33 cl	4,00 €

Sangria and tinto de verano Sangria et tinto de verano

	GLASS VERRE	BOTTLE BOUTEILLE
Sangria Lola Glamour	4,50 €	18,00 €
Tinto de verano Lola Glamour	4,50 €	18,00 €

Red wine • Vins rouges

Light and fruity • Légers et fruités

	GLASS VERRE	BOTTLE BOUTEILLE
Orígenes Cabernet sauvignon, Shiraz, Tempranillo / Dehesa de Luna		19,00 €
Freyé Shiraz, Tempranillo / D.O. Penedès	4,00 €	19,00 €
Finca Resalso Emilio Moro Tempranillo / D.O. Ribera del Duero	4,50 €	21,00 €

Medium-bodied • Mi-corsés

	BOTTLE BOUTEILLE
Cap de Pera Grenache, Samsó, Tempranillo, Shiraz, Merlot, Cabernet sauvignon / D.O. Montsant	21,00 €
Pies Negros Tempranillo, Graciano / D.O.Ca. Rioja	24,00 €
Furvus Grenache, Merlot / D.O. Montsant	35,00 €
Cultivare Tinto Sumoll, Carignan / D.O. Penedès	37,00 €

Concentrated and intense • Concentrés et intenses

	BOTTLE BOUTEILLE
Scala Dei Prior Grenache, Cabernet sauvignon, Carignan, Shiraz / DOQ_Priorat	45,00 €
Gran Luna Cabernet sauvignon, Shiraz, Graciano, Tempranillo / Dehesa de Luna	52,00 €
Roda Reserva Tempranillo, Grenache, Graciano / D.O.Ca. Rioja	56,00 €
Victorino Tinta de Toro / D.O. Toro	68,00 €

White wine • Vins blancs

Young • Jeunes

	GLASS VERRE	BOTTLE BOUTEILLE
Freyé Parellada, Frontignac / D.O. Penedès	4,00 €	19,00 €
Naia Verdejo / D.O. Rueda	4,00 €	19,00 €
12 Lunas Chardonnay, Gewürztraminer / D.O. Somontano	4,50 €	23,00 €
Gessamí Frontignac, Sauvignon blanc, Muscat of Alexandria, Gewürztraminer / D.O. Penedès		24,00 €

Fruity • Fruités

	GLASS VERRE	BOTTLE BOUTEILLE
De Muller Chardonnay Chardonnay / D.O. Tarragona	4,50 €	19,00 €
Mas Escorpí Chardonnay / D.O. Penedès		24,00 €
Ultreia Godello Godello / D.O. Bierzo		27,00 €
Cultivare Blanco Xarel·lo / D.O. Penedès		37,00 €

Fresh • Frais

	BOTTLE BOUTEILLE
Valtea Albariño / D.O. Rías Baixas	27,00 €
Ekam Riesling, Albariño / D.O. Costers del Segre	40,00 €

Aged • Intenses

	BOTTLE BOUTEILLE
50 Lliures Xarel·lo / D.O. Penedès	25,00 €
Abadal Picapoll Piquepoul (3 months in the barrel · 3 mois en fût) / D.O. Pla de Bages	25,00 €
Mas d'en Compte White grenache, Piquepoul blanc, Xarel·lo / DOQ_Priorat	30,00 €
Terra de Cuques Blanc Pedro Ximénez, Muscat of Alexandria / DOQ_Priorat	43,00 €

Rosé wine • Vins rosés

	GLASS VERRE	BOTTLE BOUTEILLE
Freyé Shiraz, Sumoll / D.O. Penedès	4,00 €	19,00 €
Rosa d'Abril Macabeo, Shiraz, Malvasia / D.O. Penedès	4,50 €	19,00 €
Cultivare Rosé Shiraz / D.O. Penedès		37,00 €

Cavas and champagnes Cavas et champagnes

	GLASS VERRE	BOTTLE BOUTEILLE
Vallformosa Mistinguett Rosé Organic Grenache, Trepat / D.O. Cava	4,50 €	22,00 €
Vallformosa Gala Brut Nature Reserva Chardonnay, Xarel·lo / D.O. Cava	4,50 €	25,00 €
Torelló Special Edition Costa Daurada Brut Reserva Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay / Corpinnat		28,00 €
Torelló 225 Brut Nature Macabeo, Xarel·lo, Parellada / Corpinnat		31,00 €
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier / Champagne		75,00 €
Champagne Louis Roederer Collection Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier / Champagne		78,00 €
Champagne Moët & Chandon Ice Rosé Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier / Champagne		80,00 €
Champagne Dom Pérignon Vintage Chardonnay, Pinot noir / Champagne		220,00 €



INFINITUM

WELCOME TO EVERYTHING