



FLAMMA

—
BEACH FOODHOUSE

SUNSETS

Tapas



Faux nigiri de thon rouge et anémones de mer frites, mayonnaise au piment <i>ají</i> jaune	16,50 €
Assortiment de poissons frits, poivrons de Padrón et sauce <i>romesco</i>	14,50 €
Notre recette de palourdes à la marinière, légèrement épicées	17,50 €
Omelette ouverte aux crevettes et oignon confit	14,50 €
Cassolette de crevettes à l'ail	14,50 €
Corbeille de pains	6,00 €

Entrées



Moelle rôtie au four Jospier, thon pêché à la madrague et mousse d'avocat	17,50 €
Tartare de bar sauvage et gambas à l'aïoli noir	17,50 €
Salade de tomates du potager, ventrèche de thon et anchois	16,50 €
Saumon laqué à la sauce soja et au miel, accompagné de pak-choï au grill	16,50 €

TTC

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

Plats



Steak tartare accompagné de toasts	16,50 €
Secreto de porc ibérique au melon, assaisonné d'une vinaigrette orange-sauce soja	16,50 €
Poulpe grillé et ses légumes au wok, accompagné d'une mayonnaise au kimchi	17,50 €
<i>Suquet</i> de poissons et fruits de mer	32,00 €
Côte de bœuf (500 g)	39,00 €
Homard, œufs au plat et pommes de terre à la mode de Minorque	34,00 €
<i>Romescada</i> de calmars pêchés à la turlutte	15,50 €

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.

Menu enfant



Poulet pané et rigatoni à la bolognaise, boisson et glace ou fruit	15,50 €
Merlu à la romaine et frites, boisson et glace ou fruit	18,50 €
Filet mignon de bœuf et frites, boisson et glace ou fruit	18,50 €

Desserts



Pour les amateurs de chocolat	8,50 €
Cheesecake et fruits rouges	8,50 €
Pain perdu au lait meringué et sa crème catalane	8,00 €
Millefeuille de mascarpone et fraises	8,00 €
Notre salade de fruits	7,70 €
Glaces artisanales	7,50 €

Boissons



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

Bières



Estrella Damm pression	3,50 €
Estrella Damm chope	5,50 €
Free Damm 33 cl	3,80 €
Free Damm torrifiée	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 et tinto de verano



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

Vins rouges

• Légers et fruités •

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

• Mi-corsés •

		BOUTEILLE
Cap de Pera Grenache, Samsó, Tempranillo, Syrah, Merlot et Cabernet sauvignon D.O. Montsant		21,00 €
Pies Negros Tempranillo et Graciano D.O.Ca. Rioja		24,00 €
Furvus Grenache et Merlot D.O. Montsant		35,00 €

Vins rouges



• Concentrés et intenses •

BOUTEILLE

Scala Dei Prior

Grenache, Cabernet sauvignon, Carignan et Syrah
DOQ_Priorat

45,00 €

Gran Luna

Cabernet sauvignon, Syrah,
Graciano et Tempranillo
Dehesa de Luna

52,00 €

Roda Reserva

Tempranillo, Grenache et Graciano
D.O.Ca. Rioja

56,00 €

Victorino

Tinta de Toro
D.O. Toro

68,00 €

Vins rosés



VERRE

BOUTEILLE

Freyé

Syrah et Sumoll
D.O. Penedès

4,00 €

19,00 €

Rosa d'Abril

Macabeu, Syrah et Malvoisie
D.O. Penedès

4,50 €

19,00 €

Cultivare Rosé

Syrah
D.O. Penedès

37,00 €

Vins blancs

• Jeunes •

	VERRE	BOUTEILLE
Freyé Parellada et Muscat de Frontignan D.O. Penedès	4,00 €	19,00 €
Naia Verdejo D.O. Rueda	4,00 €	19,00 €
12 Lunas Chardonnay et Gewürztraminer D.O. Somontano	4,50 €	23,00 €
Gessamí Muscat de Frontignan, Sauvignon blanc, Muscat d'Alexandrie et Gewürztraminer D.O. Penedès		24,00 €

• Fruités •

	VERRE	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 €

Vins blancs

• Frais •

BOUTEILLE

Valtea

Albariño
D.O. Rías Baixas

27,00 €

Ekam

Riesling et Albariño
D.O. Costers del Segre

40,00 €

• Intenses •

BOUTEILLE

50 Lliures

Xarel·lo
D.O. Penedès

25,00 €

Abadal Picapoll

Piquepoul (3 mois en fût)
D.O. Pla de Bages

25,00 €

Mas d'en Compte

Grenache blanc, Piquepoul blanc et Xarel·lo
DOQ_Priorat

30,00 €

Terra de Cuques Blanc

Pedro Ximénez et Muscat d'Alexandrie
DOQ_Priorat

43,00 €

Cavas et champagnes

	VERRE	BOUTEILLE
Vallformosa Mistinguett Rosé Organic Grenache et Trepat D.O. Cava	4,50 €	22,00 €
Vallformosa Gala Brut Nature Reserva Chardonnay et Xarel·lo D.O. Cava	4,50 €	25,00 €
Torelló Special Edition Costa Daurada Brut Reserva Macabeu, Xarel·lo, Parellada et Chardonnay Corpinnat		38,00 €
Torelló 225 Brut Nature Macabeu, Xarel·lo et Parellada Corpinnat		31,00 €
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier Champagne		75,00 €
Champagne Louis Roederer Collection Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier Champagne		78,00 €
Champagne Moët & Chandon Ice Rosé Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier Champagne		80,00 €
Champagne Dom Pérignon Vintage Chardonnay et Pinot noir Champagne		220,00 €