

FLAMMA



BEACH FOODHOUSE



Flamma daily menu

Minimum 2 pax*

Starters to choose

(3 references)

Salad of tomatoes, slices of bonito,
Kalamata olives and onion from Figueres
Braised aubergines, pickled tartare and roasted peppers with nuts
Smoked jerky croquettes – 2 units per person
French Brittany oyster – 1 unit per person
Rock mussels at the Jospé

Second course to choose

Fish and seafood paella – minimum 2 pax
Jospé suprema of sea bass with cauliflower parmentier and green chili pepper
Gilt-head seabream with seasonal vegetables
"Pit i cuixa": marinated chicken leg quarter with spiced potatoes
Iberian pork ribs

Dessert

Lime and Lemon (*sablée dough* with *lemon curd*, pistachios and lime)
All chocolate (hazelnut, caramel, and chocolate mousse)
Seasonal fruit salad
Creamy cheesecake
Artisan ice creams – 2 flavors to choose
(Mango, Raspberry, Vanilla Infusion, Chocolate or Pistachio)

Bread

French bread – included
or
Our rustic bread with rosemary butter 200gr.
(+6€ per portion for two people-)

Drink

Water
or
Beer or soft drink or glass of wine (2 units per person)
or

Every 2 people choose one bottle from our wine cellar:

White wine

Influence
D.O. Terra Alta. White Grenache and Macabeo
Ramon Bilbao €+5
D.O. Rueda. Verdejo
Gragal d'Espiells €+6
D.O. Penedes. Muscat and Gewürztraminer
Muller Chardonnay €+7
D.O. Tarragona. Chardonnay

Red wine

Influence
D.O. Terra Alta. Red Grenache, Carignan, Morenillo and Cabernet Sauvignon
Emilio Moro €+6
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo
Mas Collet €+7
D.O. Montsant. Grenache, Syrah, Cabernet, Merlot and Ull de Llebre
Nona €+8
D.O. Priorat. Grenache, Syrah, Cabernet, Merlot

€55.00

VAT included

* Starters from the menu must be chosen at the full table

Menu

Without BREAD you can't eat

Crystal bread with tomato	€6.00
Our rustic bread with rosemary butter 200gr.	€8.00
French bun	€2.00

TO SHARE and enjoy

Typical Basque guild	€4.00 /unit
Varied assortment of olives	€5.00
Cantabrian anchovies with tomato tartare on toast	€20.50
Iberian ham accompanied by crispy spanish bread with tomato	€26.50
Guillardeau oysters (subject to availability)	€6.00 /unit

A burst of flavors in every bite with our APPETIZERS

Smoked rock mussels at Josper	€16.50
Potera squid tempura with citrus emulsion	€18.50
Red tuna tataki with Japanese vinaigrette and mango cubes	€20.00
Red prawns in salt – 6 units	According to market (please check with your server)
Beef steak tartare – Origin: Denmark	€22.00

SALADS, always desired

Tomato salad with slices of bonito, Kalamata olives and onion from Figueres	€16.50
Truffled burrata with Italian tomatoes, arugula, pine nuts and croutons	€18.00
"Ajoblanco" of melon, wild ice cream and Iberian ham shavings	€13.00

Menu

Some BEEF at Josper (all matured + 30 days)

Ribeye steak 350gr. – Ireland	€28.00
Bone Ribeye steak 500gr. – Denmark	€45.00
T-Bone 700gr. – 800gr. approx. -Galicia	€62.00

A little more MEAT

Iberian pork shoulder steak	€24.00
" <i>Pit i cuixa</i> ": chicken breast and thigh	€18.00

Flavours of the sea: FISH and SEAFOOD

Grilled octopus with creamy potato and <i>kimchee</i> -mayo	€28.00
Monkfish tail served with garlic sauté	€24.00
Turbot on the bone "Bilbaína" style with pickled piparras	€26.00
Josper suprema of sea bass with cauliflower parmentier and green chili pepper	€24.00
Grilled lobster	€45.00

SIDE DISHES and SAUCES to accompany

French Fries	€4.00
Padrón peppers	€4.00
Escalivada	€4.00
Grilled confit artichokes	€5.00
Alioli sauce	€2.50
Romesco sauce	€2.50
Green <i>chili</i> sauce	€2.50
Café de Paris sauce	€3.50

Menu

Our RICE and FIDEUÀ

Senyoret rice	€25.00
Fish and seafood rice	€24.00
Seafood fideuà with aioli	€24.00
Duck confit rice with snow peas and foie gras	€25.00
Rice with vegetables, marinated chicken, soy pearls and <i>shiitake mushrooms</i> (vegan option – without marinated chicken)	€22.00

DESSERTS, the sweetest moment

Malibú by Flamma (coconut cake, pineapple and Malibu liqueur)	€8.00
Lemon cake	€7.50
Chocolate and salted caramel coulant	€7.00
Mascarpone mousse with violets	€7.50
Creamy cheesecake	€7.00
Seasonal fruit salad	€7.00
Artisan ice creams – 2 flavors to choose (Mango, Raspberry, Vanilla Infusion, Chocolate or Pistachio)	€6.50
Mini GINLEMON de Martin Miller's	€8.00

I'm Poepeye the Sailor, and I've got a clue It's the KIDS MENU time if I'm under twelve too!

Mains

Breaded chicken breasts
or
Panko-coated hake cubes

Accompanied by

Rigatoni with Bolognese sauce
or
Fries

Desserts

Artisan ice cream
(chocolate, raspberries, vanilla or cream)
or
Fruit salad

Drink

Water
or
Soft Drink

€16.00

VAT included

Menu du jour Flamma

Minimum 2 personnes*

Entrées au choix

(3 références)

Salade de tomates de saison, lamelles de thon blanc,
olives kalamata et oignon de Figueres
Aubergine rôtie, tartare de pickles et poivrons confits aux fruits secs
Croquettes de viande bœuf fumée – 2 unités par personne
Huître de Bretagne française – 1 unité par personne
Moules de roche cuites au Jospier

Second course to choose

Paella de poisson et fruits de mer – minimum 2 personnes
Suprême de corbine au Jospier, purée de chou-fleur et piment vert
Dorade entière avec arêtes et garniture de légumes
Filet et cuisse de poulet mariné et pommes de terre épicées
Carré de porc ibérique

Dessert

Citron vert et jaune (pâte sablée, lemon curd, pistache et citron vert)
Tout chocolat (mousse aux noisettes, caramel et chocolat)
Salade de fruits de saison
Gâteau au fromage crémeux
Glaces artisanales – 2 parfums au choix
(Mangue, Framboise, Infusion de vanille, Chocolat ou Pistache)

Pain

Petit pain français – inclus
ou
Notre pain rustique avec beurre au romarin 200g
(+6€ la portion chaque deux personnes)

Boisson

Eau 1L
ou
Bière, soda ou verre de vin (2 unités par personne)
ou

Pour chaque 2 personnes, choisissez une bouteille de notre cave :

Vin blanc

Influencia
D.O. Terra Alta. Grenache blanche et Macabeo
Ramon Bilbao + 5 €
D.O. Rueda. Verdejo
Gregal d'Espiells + 6 €
D.O. Penedes. Muscat et Gewürztraminer
Muller Chardonnay + 7 €
D.O. Tarragona. Chardonnay

Vin rouge

Influencia
D.O. Terra Alta. Grenache noire, Carignan, Morenillo et Cabernet Sauvignon
Emilio Moro + 6 €
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo
Mas Collet + 7 €
D.O. Montsant. Grenache, Syrah, Cabernet, Merlot et Ull de Llebre
Nona + 8 €
D.O. Priorat. Grenache, Syrah, Cabernet, Merlot

55,00€

TTC

* Les entrées doivent être choisies pour l'ensemble de la table

Carte

Sans PAIN, pas de repas

Pain cristal avec tomate fraîche	6,00€
Notre pain rustique avec beurre au romarin 200g	8,00€
Petit pain français	2,00€

POUR GRIGNOTER et se régaler

La fameuse gilda basque	4,00€ /unidad
Assortiment varié d'olives	5,00€
Anchois de Cantabrie avec tartare de tomates sur toasts	20,50€
Jambon ibérique de bellota avec pain cristal et tomate	26,50€
Huîtres Guillaudeau (selon disponibilité)	6,00€ /unidad

Saveurs à chaque instant, avec nos ENTRÉES

Moules de roche fumées au Jospé	16,50€
Friture de calmars de potère avec émulsion citronnée	18,50€
Tataki de thon rouge, vinaigrette japonaise et dés de mangue	20,00€
Crevettes rouges au sel – 6 unités	Prix selon le marché (veuillez consulter votre serveur)
Steak tartare de bœuf – Origine : Danemark	22,00€

SALADES, légères et désirées

Salade de tomates, lamelles de thon, olives Kalamata et oignon de Figueres	16,50€
Burrata truffée avec tomates italiennes, roquette, pignons de pin et croûtons	18,00€
Ajoblanco andalou au melon, glace sauvage et copeaux de jambon ibérique	13,00€

Carte

Un peu de VIANDE de bœuf au Jospet (toutes maturées plus de 30 jours)

Entrecôte de bœuf (haute) 350g – Irlande	28,00€
Côte de bœuf 500g – Danemark	45,00€
T-Bone 700g – 800g env. – Galice	62,00€

Encore de la VIANDE

Presa ibérique	24,00€
Filet et cuisse de poulet	18,00€

Saveurs de la mer : POISSONS et FRUITS DE MER

Poulpe grillé avec purée de pommes de terre et mayo-kimchee	28,00€
Queue de lotte à l'ail frit	24,00€
Turbot à l'arête, sauce bilbaína aux piparras(piments verts doux basques)	26,00€
Suprême de corbine au Jospet, Parmentier de chou-fleur et piment vert frais piquant	24,00€
Homard grillé	45,00€

GARNITURES et SAUCES pour accompagner

Frites	4,00€
Piments doux de Padrón	4,00€
Légumes rôtis à la catalane(escalivada)	4,00€
Artichauts confits grillés	5,00€
Sauce aioli	2,50€
Sauce romesco (sauce catalane à base de tomates et amandes)	2,50€
Sauce au piment vert	2,50€
Sauce café de Paris	3,50€

Carte

Nos RIZ et FIDEUA

Riz aux fruites de mer prêt à manger(sans coquilles)	25,00€
Riz de poisson et fruits de mer	24,00€
Fideuà aux fruits de mer et aïoli	24,00€
Riz au confit de canard, pois mange-tout et foie gras	25,00€
Riz aux légumes, poulet mariné, perles de soja et champignons shiitake (option vegan – sans poulet mariné)	22,00€

LE MOMENT SUCRÉ. Allez, les DESSERTS

Malibú by Flamma (gâteau à la noix de coco, ananas et liqueur Malibu)	8,00€
Tarte au citron meringuée	7,50€
Coulant au chocolat et caramel salé	7,00€
Mousse de mascarpone et violette	7,50€
Gâteau au fromage crémeux	7,00€
Salade de fruits de saison	7,00€
Glaces artisanales – 2 parfums au choix (Mangue, Framboise, Infusion de vanille, Chocolat ou Pistache)	6,50€
Mini GINLEMON de Martin Miller's	8,00€

Popeye le marin, c'est bien moi, et le MENU ENFANT, il est pour toi.

(Si tu as moins de douze ans, régale-toi)

Plats

Filets de poulet panés
ou
Dés de merlu panés au panko

Accompagnés de

Rigatoni à la sauce bolognaise
ou
Frites

Desserts

Boule de glace
(chocolat, framboise, vanille ou crème)
ou
Salade de fruits

Boisson

Eau
ou
soda

16,00€
TTC



INFINITUM

WELCOME TO EVERYTHING