

FLAMMA

—

BEACH FOODHOUSE



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
Iberian ham accompanied by crispy spanish bread with tomato	€26.50
Smoked cod in textures with tomato pearls and Kalamata olives	€23.00
Truffled burrata with Italian tomatoes, arugula, pine nuts and croutons	€18.00
Smoked Rock Mussels with Josper	€16.50
Andalusian- style fried small fish with green peppers	€12.00
Shrimps sautéed in garlic and olive oil	€17.00
Iberian rib bao bun with <i>hoisin</i> sauce and Asian onion (3 units)	€16.50
Torrezno de Soria (crispy fried pork belly)	€12.00
Sea bass ceviche with popcorn	€25.00

Some BEEF at Josper (madured cow matured + 30 days)

High loin entrecote 350gr. – Ireland	€28.00
Bone Ribeye Steak 500gr. – Denmark	€45.00
T-Bone 700gr. – 800gr. approx. -Galicia	€62.00
Beef steak tartare on marrow with Josper	€32.00
Iberian pork shoulder steak	€24.00

Menu

Flavours of the sea: FISH and SEAFOOD

Red tuna tartare with avocado carpaccio, mango and katsuobushi	€28.00
Lobster with fried eggs Menorcan style	€49.00
XXL squid with onion	€26.00
Ghilthead seabream with seasonal vegetables	€28.00

GARNISHES and SAUCES to accompany you

Fries	€4.00
Padrón peppers	€4.00
Escalivada	€4.00
Grilled candied artichokes	€5.00
Aioli sauce	€2.50
Romesco sauce	€2.50
Green chili sauce	€2.50
Paris coffee sauce	€3.50

DESSERTS, the sweetest moment

Malibu by Flamma (coconut, pineapple and Malibu liqueur cake)	€8.00
Spoon tiramisu	€7.50
Chocolate and salted caramel coulant	€7.00
Creamy cheesecake	€7.00
Seasonal fruit salad	€7.00
Artisan ice creams – 2 flavors to choose from (Mango, Raspberry, Vanilla Infusion, Chocolate or Pistachio)	€6.50
Mini STRAWBERRY-GIN 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

With

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

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€ /unité
Assortiment varié d'olives	5,00€
Jambon ibérique de bellota avec pain cristal et tomate	26,50€
Morue fumée en textures avec perles de tomates et olives Kalamata	23,00€
Burrata truffée avec tomates italiennes, roquette, pignons de pin et croûtons	18,00€
Moules de roche fumées au Jospier	16,50€
Poisson frit aux poivrons verts	12,00€
Crevettes à l'ail	17,00€
Bao vapeur garni de côtelette ibérique avec sauce <i>hoisin</i> et oignon asiatique (3 unités)	16,50€
Torrezno de Soria (poitrine de porc croustillante)	12,00€
Ceviche de corbine accompagné de maïs soufflé	25,00€

Un peu de VIANDE de bœuf au Jospier (vache mature + 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€
Tartare de bœuf sur os à moelle rôti au Jospier	32,00€
Presa ibérique	24,00€

Carte

Saveurs de la mer : POISSONS et FRUITS DE MER

Tartare du thon rouge avec carpaccio d'avocat, mangue et <i>katsuo-bushi</i>	28,00€
Homard aux œufs et pommes de terre à la minorquine	49,00€
Calamar de potère XXL confitée aux oignons	26,00€
Dorade aux légumes	28,00€

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 aïoli	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€

LE MOMENT SUCRÉ. Allez, les DESSERTS

Malibu par Flamma (gâteau à la noix de coco, à l'ananas et à la liqueur de Malibu)	8,00€
Tiramisu à la cuillère	7,50€
Coulant chocolat et caramel salé	7,00€
Gâteau au fromage crémeux	7,00€
Salade de fruits de saison	7,00€
Glaces artisanales – 2 parfums au choix (mangue, framboise, infusion vanille, chocolat ou pistache)	6,50€
Mini STRAWBERRY-GIN 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