

FLAMMA

—

BEACH FOODHOUSE



Carta

Sin PAN no se cena

Pan de cristal con tomate de rama	6,00€
Nuestro pan rústico con mantequilla de romero 200gr.	8,00€
Panecillo francés	2,00€

PARA PICAR Y COMPARTIR, que dicen que es vivir

La típica gilda vasca	4,00€ /unidad
Surtido variado de aceitunas	5,00€
Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate	26,50€
Bacalao ahumado en texturas con perlas de tomate y aceitunas de Kalamata	23,00€
Burrata trufada con tomates italianos, rúcula, piñones y picatostes	18,00€
Mejillones de Roca ahumados al Jospier	16,50€
Pescadito frito con pimientos del padrón	12,00€
Gambas al ajillo	17,00€
Pan bao de costilla ibérica con salsa <i>hoisin</i> y cebolleta asiática (3 unidades)	16,50€
Torrezno de Soria	12,00€
Ceviche de corvina con palomitas de maíz	25,00€

Las CARNES, que por el Jospier alguna hacemos pasar (vaca madurada + de 30 días)

Entrecot de lomo alto 350gr. – Irlanda	28,00€
Chuletón 500gr. – Dinamarca	45,00€
T-Bone 700gr. – 800gr. aprox. – Galicia	62,00€
Steak tartar de vaca sobre tuétano al Jospier	32,00€
Presa ibérica	24,00€

Carta

Los del mar, LOS PESCADOS y MARISCOS

Tartar de atún rojo con carpaccio de aguacate, mango y katsuobushi	28,00€
Bogavante con huevos fritos a la menorquina	49,00€
Calamar de potera XXL encebollado	26,00€
Dorada a la brasa con verduras	28,00€

GUARNICIONES y SALSAS para que te acompañen

Patatas fritas	4,00€
Pimientos del padrón	4,00€
Escalivada	4,00€
Alcachofas confitadas a la brasa	5,00€
Salsa alioli	2,50€
Salsa romesco	2,50€
Salsa de ají verde	2,50€
Salsa café de Paris	3,50€

EL MOMENTO DULCE. Vamos, los POSTRES

Malibú by Flamma (pastel de coco, piña y licor malibú)	8,00€
Tiramisú de cuchara	7,50€
Coulant de chocolate y caramelo salado	7,00€
Tarta cremosa de queso	7,00€
Ensalada de frutas de temporada	7,00€
Helados artesanos – 2 sabores a escoger (Mango, Frambuesa, Infusión de vainilla, Chocolate o Pistacho)	6,50€
Mini STRAWBERRY-GIN de Martin Miller's	8,00€

Popeye el Marino soy y MENÚ INFANTIL toca hoy

(si más pequeño de 12 años soy)

Principal

Solomillos de pollo rebozados

o

Dados de merluza en crujiente de panko

Acompañados de

Rigatoni con salsa boloñesa

o

Patatas fritas

Postre

Bola de helado (chocolate, frambuesa, vainilla o nata)

o

Ensalada de frutas

Bebida

Agua

o

Refresco

16,00€

IVA incluido

Carta

Sense PA no es pot sopar

Pa de vidre amb tomàquet de branca	6,00€
El nostre pa rústic amb mantega de romaní 200gr.	8,00€
Panet francès	2,00€

PER PICAR i gaudir

La típica gilda basca	4,00€/ unitat
Assortiment variat d' olives	5,00€
Pernil ibèric de bellota amb pa de vidre i tomàquet	26,50€
Bacallà fumat en textures amb perles de tomàquet i olives de Kalamata	23,00€
Burrata trufada amb tomàquets italians, rúcula, pinyons i crostonets	18,00€
Musclos de Roca fumats al Josper	16,50€
Peixet fregit amb pebrots del padró	12,00€
Gambes a l' <i>ajillo</i>	17,00€
Pa bao de costella ibèrica amb salsa <i>hoisin</i> i ceba asiàtica (3 unitats)	16,50€
Torrezno de Soria	12,00€
Cebiche de corbina amb crispetes de blat de moro	25,00€

Les CARNES, que pel Josper alguna fem passar (vaca madurada + de 30 dies)

Entrecot de llom alt 350gr. – Irlanda	28,00€
"Txuletón" 500gr. – Dinamarca	45,00€
T-Bone 700gr. – 800gr. aprox. – Galícia	62,00€
Steak tàrtar de vaca sobre moll de l'os al Josper	32,00€
Presa ibèrica	24,00€

Carta

Els del mar o ELS PEIXOS i MARISCOS

Tàrtar de tonyina vermella amb carpaccio d' alvocat, mango i <i>katsuobushi</i>	28,00€
Llamàntol amb ous fregits a la menorquina	49,00€
Calamar de potera XXL guisats amb ceba confitada	26,00€
Orada a la brasa amb verdures	28,00€

GUARNICIONS i SALSES perquè t'acompanyin

Patates fregides	4,00€
Pebrots del padró	4,00€
Escalivada	4,00€
Carxofes confitades a la brasa	5,00€
Salsa allioli	2,50€
Salsa romesco	2,50€
Salsa d' <i>aji</i> verd	2,50€
Salsa cafè de Paris	3,50€

EL MOMENT DOLÇ. Som-hi, les POSTRES

Malibú de Flamma (pastís de coco, pinya i licor malibú)	8,00€
Tiramisú de cullera	7,50€
Coulant de xocolata i caramel salat	7,00€
Pastís cremós de formatge	7,00€
Amanida de fruites de temporada	7,00€
Gelats artesans – 2 sabors a escollir (Mango, Gerds, Infusió de vainilla, Xocolata o Pistatxo)	6,50€
Mini STRAWBERRY-GIN de Martin Miller's	8,00€

Popeye el Mariner soc i MENÚ INFANTIL al toc

(si més petit de 12 anys soc)

Principal

Pits de pollastre arrebossats
o
Daus de lluç recoberts de *panko*

Acompanyats de

Rigatoni amb salsa bolonyesa
o
Patates fregides

Postres

Bola de gelat artesà
(xocolata, gerds, vainilla o nata)
o
Amanida de fruites

Beguda

Aigua
o
Refresc

16,00€

IVA inclòs



INFINITUM

WELCOME TO EVERYTHING