

FLAMMA



BEACH FOODHOUSE



Menú diario Flamma

Mínimo 2 pax*

Entrantes a escoger (3 referencias)

Ensalada de tomates de temporada, láminas de bonito,
aceitunas Kalamata y cebolla de Figueres
Berenjena asada, tartar de encurtidos y pimientos escalivados con frutos secos
Croquetas de cecina ahumada – 2 unidades por persona
Ostra Bretaña francesa – 1 unidad por persona
Mejillones de roca al Jospé

Segundo a escoger

Paella de pescado y marisco – mínimo 2 pax
Suprema de corvina al Jospé, parmentier de coliflor y ají verde
Dorada con espina y guarnición de verduras
"Pit i cuixa" marinado y patatas especiadas
Costillar de cerdo ibérico

Postre

Lima limón (masa *sableé* con *lemon curd*, pistacho y lima)
Todo chocolate (mousse de avellanas, caramelo, y chocolate)
Ensalada de frutas de temporada
Tarta de queso cremosa
Helados artesanos – 2 sabores a escoger
(Mango, Frambuesa, Infusión de vainilla, Chocolate o Pistacho)

Pan

Panecillo francés – incluido

o

Nuestro pan rústico con mantequilla de romero 200gr.
(+6€ por ración, cada 2 personas)

Bebida

Agua 1L

o

Cerveza o refresco o copa de vino (2 unidades por persona)

o

Elige cada 2 personas una de las siguiente botellas de nuestra bodega:

Vino blanco

Influencia

D.O. Terra Alta. *Garnacha Blanca y Macabeo*

Ramon Bilbao **+5€**

D.O. Rueda. *Verdejo*

Gregal d'Espiells **+6€**

D.O. Penedes. *Muscat y Gewürztraminer*

Muller Chardonnay **+7€**

D.O. Tarragona. *Chardonnay*

Vino tinto

Influencia

D.O. Terra Alta. *Garnacha Negra, Cariñena, Morenillo y Cabernet Sauvignon*

Emilio Moro **+6€**

D.O. Ribera del Duero. *"Tempranillo"*

Mas Collet **+7€**

D.O. Montsant *Garnacha, syrah, cabernet, merlot y "ull de llebre"*

Nona **+8€**

D.O. Priorat. *Cariñena, garnacha, syrah, merlot*

55,00€

IVA incluido

* Los entrantes del menú deben escogerse a mesa completa

Carta

Sin PAN no se come

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 disfrutar

La típica gilda vasca	4,00€ /unidad
Surtido variado de aceitunas	5,00€
Anchoas del Cantábrico con tartar de tomates sobre tostas	20,50€
Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate	26,50€
Ostras Guillaudeau (según disponibilidad)	6,00€ /unidad

Sabor en cada instante, con nuestros ENTRANTES

Mejillones de roca ahumados al Josper	16,50€
Fritura de calamares de potera con emulsión cítrica	18,50€
Tataki de atún rojo, vinagreta japonesa y dados de mango	20,00€
Gamba roja a la sal – 6 unidades	Precio según mercado (consulte con su camarero)
Steak tartar de vaca – Origen: Dinamarca	22,00€

ENSALADAS, ligeras y deseadas

Ensalada de tomate, láminas de bonito, aceitunas Kalamata y cebolla de Figueres	16,50€
Burrata trufada con tomates italianos, rúcula, piñones y picatostes	18,00€
Ajoblanco de melón, helado silvestre y virutas de jamón ibérico	13,00€

Carta

Un poco de CARNE de vaca al Josper (todas maduras + de 30 días)

Entrecot de lomo alto 350gr. – Irlanda	28,00€
Chuletón 500gr. – Dinamarca	45,00€
T-Bone 700gr. – 800gr. aprox. – Galicia	62,00€

Algo más de CARNE

Presa ibérica	24,00€
"Pit i cuixa" de pollo	18,00€

Sabores del mar: PESCADOS y MARISCOS

Pulpo a la brasa con cremoso de patata y mayonesa de kimchi	28,00€
Cola de rape con refrito de ajos	24,00€
Rodaballo con espina a la bilbaína de piparras	26,00€
Suprema de corvina al Josper, parmentier de coliflor y ají verde	24,00€
Bogavante a la brasa	45,00€

GUARNICIONES y SALSAS para que 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€

Carta

Nuestros ARROCES y FIDEUÁ

Arroz del <i>senyoret</i>	25,00€
Arroz de pescado y marisco	24,00€
Fideuá de marisco y alioli	24,00€
Arroz de confit de pato, tirabeques y foie	25,00€
Arroz con verduras, pollo marinado, perlas de soja y setas shiitake (opción vegana – sin pollo marinado)	22,00€

EL MOMENTO DULCE. Vamos, los POSTRES

Malibú by Flamma (pastel de coco, piña y licor malibú)	8,00€
Lemon pie	7,50€
Coulant de chocolate y caramelo salado	7,00€
Mousse de mascarpone y violetas	7,50€
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 GINLEMON 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

Menú diari Flamma

Mínim 2 pax*

Entrants a escollir

(3 referències)

Amanida de tomàquets de temporada, làmines de bonítol,
olives Kalamata i ceba de Figueres
Albergínia brasejada, tàrtar d' encurtits i pebrots escalivats amb fruits secs
Croquetes de cecina fumada – 2 unitats per persona
Ostra Bretanya francesa – 1 unitat per persona
Musclos de roca al Josper

Segon a escollir

Paella de peix i marisc – mínim 2 pax
Suprema de corvina al Josper, parmentier de coliflor i ají verd
Daurada amb espina i guarnició de verdures
"Pit i cuixa" marinat i patates especiades
Costellam de porc ibèric

Postre

Llima llimona (massa *sableé* amb *lemon curd*, pistatxo i llima)
Tot xocolata (mousse d'avellanes, caramel, i xocolata)
Amanida de fruites de temporada
Pastís de formatge cremós
Gelats artesans – 2 sabors a escollir
(Mango, Gerds, Infusió de vainilla, Xocolata o Pistatxo)

Pa

Panet francès – inclòs
o
El nostre pa rústic amb mantega de romaní 200gr.
(+6€ la ració, cada 2 persones)

Bebida

Agua 1L
o
Cerveza o refresco o copa de vino (2 unidades por persona)
o

Tria cada 2 persones una de les següents ampolles del nostre celler:

Vi blanc

Influència

D.O. Terra Alta. Garnatxa Blanca i Macabeu

Ramon Bilbao **+5€**

D.O. Rueda. Verdejo

Gregal d'Espiells **+6€**

D.O. Penedes. Muscat i Gewürztramine

Muller Chardonnay **+7€**

D.O. Tarragona. Chardonnay

Vi negre

Influència

D.O. Terra Alta. Garnatxa Negra, Carinyena, Morenillo i Cabernet Sauvignon

Emilio Moro **+6€**

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo

Mas Collet **+7€**

D.O. Montsant. Garnatxa, sira, cabernet, merlot i ull de llebre

Nona **+8€**

D.O. Priorat. Cariñena, garnacha, syrah, merlot

55,00€

IVA inclòs

* Els entrants del menú s' han d' escollir a taula complerta

Carta

Sense PA no es menja

Pa de vidre amb tomàquet	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€
Anxoves del Cantàbric amb tàrtar de tomàquets sobre torrades	20,50€
Pernil ibèric de bellota amb pa de vidre i tomàquet	26,50€
Ostres Guillaudeau (segons disponibilitat)	6,00€ /unitat

Un sabor en cada instant amb els nostres ENTRANTS

Musclos de roca fumats al Jospèr	16,50€
Fritura de calamars de potera amb emulsió cítrica	18,50€
Tataki de tonyina vermella, vinagreta japonesa i daus de mango	20,00€
Gamba vermella a la sal – 6 unitats	Preu segons mercat (consulti amb el seu cambrer))
Steak tartar de vaca – Origen: Dinamarca	22,00€

AMANIDES, lleugeres i desitjades

Amanida de tomàquet, làmines de bonítol, olives Kalamata i ceba de Figueres	16,50€
Burrata trufada amb tomàquets italians, rúcula, pinyons i crustonets	18,00€
"Ajoblanco" de meló, gelat silvestre i encenalls de pernil ibèric	13,00€

Carta

Una mica de CARN de vaca al Josper (totes madurades + de 30 dies)

Entrecot de llom alt 350gr. – Irlanda	28,00€
"Txuletón" 500gr. – Dinamarca	45,00€
T-Bone 700gr. – 800gr. aprox. – Galícia	62,00€

Una mica més de CARN

Presa ibèrica	24,00€
"Pit i cuixa" de pollastre	18,00€

Sabors del mar: PEIX i MARISC

Pop a la brasa amb cremós de patata i maionesa de <i>kimtxi</i>	28,00€
Cua de rap amb sofregit d' alls	24,00€
Turbot a la bilbaïna, servit amb piparres	26,00€
Suprema de corvall al Josper, parmentier de coliflor i <i>ají</i> verd	24,00€
Llamàntol a la brasa	45,00€

GUARNICIONS i SALSES per acompanyar

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>ají</i> verd	2,50€
Salsa cafè de Paris	3,50€

Carta

Els nostres ARROSSOS i la FIDEUÀ

Arròs del senyoret	25,00€
Arròs de peix i marisc	24,00€
Fideuà de marisc amb allioli	24,00€
Arròs de confit d' ànec, tirabecs i foie	25,00€
Arròs amb verdures, pollastre marinat, perles de soja i bolets <i>shiitake</i> (opció vegana – sense pollastre marinat)	22,00€

EL MOMENT DOLÇ. Es a dir, les POSTRES

Malibú by Flamma (pastís de coco, pinya i licor Malibú)	8,00€
Pastís de llimona	7,50€
Coulant de xocolata i caramel salat	7,00€
Mousse de mascarpone i violetes	7,50€
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 GINLEMON 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