

CA

# FLAMMIA

—

BEACH FOODHOUSE

# FLAMMA

—  
BEACH FOODHOUSE

## Per anar obrint boca

Assortiment d'olives..... 5.00 €  
*Oliva partida de Jaén, oliva morta  
d'Aragó, oliva gaspatxera*  
7-9

La típica gilda basca (1 u.)..... 4.00 €  
4-9

Pernil ibèric amb pa de vidre i  
tomàquet de branca..... 26.50 €  
1 (5-10-12-13-14)

Musclos de temporada al vapor..... 16.00 €  
11

Croquetes de txuletó amb emulsió  
d'all negre (4 u.)..... 12.00 €  
1-3-6 (5-7-10-12-13-14)

Calamar de potera a l'andalusa amb  
maionesa de llima..... 18.50 €  
1-6-11

Steak tàrtar de vaca madurada amb  
torrades cruixents..... 22.50 €  
1-8-9

Tàrtar de tonyina Balfegó amb  
infusió de ponzu..... 24.50 €  
1-4-10-12 (5-7-13-14)

Rostes de Sòria..... 12.00 €

## El pa de la casa

Panet francès..... 2.00 €  
1 (5-10-12-13-14)

Fogassa de massa mare amb  
mantega de romaní..... 8.00 €  
1-6 (5-10-12-13-14)

Pa de vidre amb tomàquet de  
branca..... 6.00 €  
1 (5-10-12-13-14)

## De l'hort

Amanida de tomàquets variats,  
ventresca, ceba tendra i farigola fresca 16.50 €  
4-8

Burrata de Puglia amb tomàquets de  
temporada i vinagreta de fruits secs..... 17.00 €  
5-6-10-13-14

Amanida de brots verds, poma i  
vinagreta de menta..... 14.50 €  
6

## Mestres de la brasa

T-bone de vaca europea..... 75.00 €  
800 g aprox.  
*Recomanat per a dues persones*

Txuletó de vaca europea..... 42.00 €  
0,5 kg

Filet de vaca madurada..... 29.50 €

Presca ibèrica..... 23.50 €  
9

# FLAMMA

—  
BEACH FOODHOUSE

## Els nostres arrossos

Arròs de peix i marisc .....	24.00 €
2·4·7·9·11 (8)	
Arròs de txuletó de vaca madurada.....	29.50 €
2·4·7·9·11 (8)	
Arròs de gamba vermella i rap.....	31.00 €
2·4·7·9·11 (8)	
Arròs caldós de llamàntol.....	32.00 €
2·4·7·9·11 (8)	
Fideuà de peix i marisc.....	22.50 €
2·4·7·9·11 (8)	

## Per acompanyar

Escalivada de verdures.....	4.00 €
Pebrots del padró.....	4.00 €
Patates "baby" especiades al caliu.....	4.00 €
Patates fregides.....	4.00 €
Salsa d'allioli.....	2.50 €
1·6 (5·10·12·13·14)	
Salsa romesco .....	2.50 €
1·6 (5·10·12·13·14)	
Salsa de "mojo" verd.....	2.50 €
1·6 (5·10·12·13·14)	
Salsa cafè de París.....	3.50 €
1·6·7·8 (5·10·12·13·14)	

## Sabors marins

Llobarro a l'esquena.....	25.50 €
400-600 g	
4	
Tall de turbot a la brasa amb asadillo de pebrots.....	29.00 €
4·8	
Pop a la brasa amb parmentier de patata i emulsió de pebre vermell.....	27.50 €
6·8·11	
Llamàntol.....	45.00 €
2·8	
Cueta de rap amb el seu refregit d'alls.....	26.50 €
4·8	

## Menú Infantil

Pollastre empanat + 1 bola de gelat o amanida + 1 beguda.....	16.00 €
Escalopins de llom de vaca + 1 bola de gelat o Amanida de fruites d'hivern + 1 beguda.....	19.00 €
<i>Guarnició a triar: patates fregides o macarrons bolonyesa</i>	

En compliment del RD 1021/2022, de 13 de desembre, el peix servit per consumir cru, o pràcticament cru, ha estat sotmès a un procés de congelació previ a una temperatura igual o inferior a -20 °C durant almenys 24h.

# FLAMMA

—  
BEACH FOODHOUSE

## Un toc dolç

**Tot xocolata** ..... 8.00 €

*Brownie de xocolata, mousse de xocolata blanca i negra, perles de xocolata i xarop*

1·3·6 (5·10·12·13·14)

**Crema de llimona amb base crocant de speculoos, merenga italiana flamejada i petazetes** ..... 8.00 €

1·3·6 (5·10·12·13·14)

**Tiramisú original** ..... 8.00 €

*Crema de mascarpone italià dop acabada amb cacau pur 70%*

1·3·6 (5·10·12·13·14)

**logurt cremós amb compota de mango especiat amb cardamom i perles de llimona** ..... 8.00 €

3·6 (5·10·12·13·14)

**Mascarpone amb violetes** ..... 8.00 €

1·3·6 (5·10·12·13·14)

**Amanida de fruites exòtiques** ..... 7.00 €

## Sabors de gelats

**Rocher d'avellana** ..... 7.00 €

*Gelat de crema de cacau i praliné d'avellana amb trossets de galeta tipus neula i avellanes torrades caramel·litzades*

1·6 (3·5·10·12·13·14)

**Vainilla bourbon** ..... 7.00 €

*Gelat de vainilla bourbon de Madagascar infusionada en fred*

1·6 (3·5·10·12·13·14)

**Pinya colada** ..... 7.00 €

*Sorbet de pinya golden sweet de Costa Rica amb rom*

1·6 (3·5·10·12·13·14)

**Torró de xixona** ..... 7.00 €

1·6·13 (3·5·10·12·14)

**Stracciatella** ..... 7.00 €

*Gelat de crema amb encenalls de xocolata*

1·6 (3·5·10·12·13·14)

**Festuc** ..... 7.00 €

*Gelat de festuc pur de Sicília amb una base suau*

1·6·13 (3·5·10·12·14)

## Al·lèrgens

Al·lèrgens: 1 · Traces: (1)

1. Gluten

4. Peix

7. Api

10. Sèsam

13. Fruits secs

2. Crustacis

5. Cacauets

8. Mostassa

11. Mol·luscs

14. Tramussos

3. Ous

6. Làctics

9. Sulfits

12. Soja



INFINITUM