

FR

FLAMMIA

—

BEACH FOODHOUSE

FLAMMA

—
BEACH FOODHOUSE

En entrée

Assortiment d'olives 5.00 €
Olives de Jaén, olives d'Aragón, olives gazpacheras
7-9

“La gilda” basque typique (1 u.) 4.00 €
4-9

Jambon ibérique et pain cristal aux tomates 26.50 €
1 (5-10-12-13-14)

Moules de saison cuites à la vapeur 16.00 €
11

Croquettes de bœuf avec émulsion d'ail noir (4 u.) 12.00 €
1-3-6 (5-7-10-12-13-14)

Calamars à l'andalouse avec mayonnaise au citron vert 18.50 €
1-6-11

Tartare de bœuf maturé et toast croustillant 22.50 €
1-8-9

Tartare de thon Balfegó et infusion de ponzu 24.50 €
1-4-10-12 (5-7-13-14)

Torreznos de Soria 12.00 €

Le pain maison

Petit pain français 2.00 €
1 (5-10-12-13-14)

Pain au levain avec beurre au romarin 8.00 €
1-6 (5-10-12-13-14)

Pain cristal avec tomates de vigne 6.00 €
1 (5-10-12-13-14)

Du potager

Salade mixte de tomates, ventrèche de thon, ciboulette et thym frais 16.50 €
4-8

Puglia burrata aux tomates de saison et vinaigrette aux noix 17.00 €
5-6-10-13-14

Salade de jeunes pousses, pommes et vinaigrette à la menthe 14.50 €
6

Les maîtres du grill

T-bone de bœuf européen 75.00 €
env. 800 g
Recommandé pour deux personnes

Steak t-bone de bœuf européen 42.00 €
0.5 kg

Filet de bœuf maturé 29.50 €

Presas ibériques 23.50 €
9

FLAMMA

—
BEACH FOODHOUSE

Nos plats à base de riz Saveurs de la mer

Riz au poisson et aux fruits de mer..... 24.00 € 2·4·7·9·11 (8)	Bar sur le dos..... 25.50 € 400-600 g 4
Riz au steak de bœuf maturé..... 29.50 € 2·4·7·9·11 (8)	Turbot grillé aux poivrons rôtis..... 29.00 € 4·8
Riz à la gambas rouges et an lotte 31.00 € 2·4·7·9·11 (8)	Poulpe grillé, parmentier de pommes de terre et émulsion de paprika..... 27.50 € 6·8·11
Riz mijoté au homard..... 32.00 € 2·4·7·9·11 (8)	Homard..... 45.00 € 2·8
“Fideuà” de poisson et de fruits de mer 22.50 € 2·4·7·9·11 (8)	Queue de lotte et sauce à l'ail..... 26.50 € 4·8

En accompagnement

“Escalivada” de légumes..... 4.00 €
Poivrons de Padrón..... 4.00 €
Pommes de terre baby épicées au caliu..... 4.00 €
Frites..... 4.00 €
Sauce “allioli”..... 2.50 € 1·6 (5·10·12·13·14)
Sauce “romesco”..... 2.50 € 1·6 (5·10·12·13·14)
Sauce “mojo verde”..... 2.50 € 1·6 (5·10·12·13·14)
Sauce café de Paris..... 3.50 € 1·6·7·8 (5·10·12·13·14)

Menu enfant

Poulet pané + une boule de glace ou salade + une boisson..... 16.00 €	
Filets de bœuf + une boule de glace ou salade de fruits + une boisson..... 19.00 €	
<i>Garniture au choix : frites ou macaronis bolognaise</i>	

En conformité avec le RD 1021/2022 du 13 décembre, le poisson servi cru ou pratiquement cru a été soumis à un processus de congélation préalable à une température égale ou inférieure à -20 °C pendant au moins 24 h.

FLAMMA

—
BEACH FOODHOUSE

Un touche sucré

Tout chocolat 8.00 €

Brownie au chocolat, mousse au chocolat blanc et noir, perles de chocolat et sirop

1·3·6 (5·10·12·13·14)

Crème au citron avec base croquante au speculoos, meringue italienne flambée et petazetas..... 8.00 €

1·3·6 (5·10·12·13·14)

Tiramisu original..... 8.00 €

Crème de mascarpone italien A.O.P et finition au cacao pur 70 %

1·3·6 (5·10·12·13·14)

Yaourt crémeux, compote de mangue épicée à la cardamome et perles de citron..... 8.00 €

3·6 (5·10·12·13·14)

Mascarpone et violettes..... 8.00 €

1·3·6 (5·10·12·13·14)

Salade de fruits exotiques..... 7.00 €

Parfum de glace

Rocher aux noisettes..... 7.00 €

Glace à la crème de cacao et praliné aux noisettes avec des morceaux de biscuits de type gaufrette et des noisettes grillées caramélisées

1·6 (3·5·10·12·13·14)

Vanille bourbon..... 7.00 €

8 gousses de vanille bourbon de Madagascar macérées à froid

1·6 (3·5·10·12·13·14)

“Piña colada”..... 7.00 €

Sorbet à la pineapple golden sweet du Costa Rica et au rhum

1·6 (3·5·10·12·13·14)

Jijona nougat..... 7.00 €

1·6·13 (3·5·10·12·14)

Stracciatella..... 7.00 €

Crème glacée à la crème avec des copeaux de chocolat

1·6 (3·5·10·12·13·14)

Pistache..... 7.00 €

Crème glacée à la pistache pure de Sicile avec une base onctueuse

1·6·13 (3·5·10·12·14)

Allergènes

Allergens: 1 · Traces: (1)

1. Gluten

4. Poisson

7. Céleri

10. Sésame

13. Noix

2. Crustacés

5. Arachides

8. Moutarde

11. Mollusques

14. Lupin

3. Œufs

6. laitiers

9. Sulfites

12. Soja



INFINITUM