

# FLAMANT

RESTAURANT

VOL 1 / N°1



 ANDILANA RESTAURANTES

*Vuelven  
los*

# CLÁSICOS

CROQUETAS DE GAMBA Y VIEIRA  
Y DE JAMÓN IBÉRICO



# FLAMANT

## PARA COMPARTIR

<b>LAS BOMBAS DE LA BARCELONETA</b>	<b>4.95</b>	<b>GAMBITAS CRISTAL CRUJIENTES</b>	<b>7.25</b>
		CON UN TOQUE PICANTE	
<b>HUMMUS EN DÚO</b>	<b>5.95</b>	<b>CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO</b>	<b>2.25</b>
(GARBANZO & REMOLACHA) & PAPADUM		(PRCIO POR UNIDAD)	
<b>LAS PATATAS BRAVAS DEL FLAMANT</b>	<b>4.95</b>	<b>CROQUETA DE GAMBA Y VIEIRA</b>	<b>2.85</b>
		(PRECIO POR UNIDAD)	
✦ <b>BUÑUELOS DE BACALAO</b>	<b>5.95</b>	<b>ENSALADILLA RUSA CASERA</b>	<b>5.95</b>
CON CREMA DE ESPINACAS, PASAS Y PIÑONES TOSTADOS		CON VENTRESCA DE ATÚN, ESPUMA DE MAYONESA Y ACEITUNA VERDE DESHIDRATADA	
<b>CALAMARES ANDALUZA</b>	<b>8.95</b>	<b>JAMÓN IBÉRICO</b>	<b>14.25</b>
		CON PAN DE COCA CON TOMATE	
<b>HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN IBÉRICO</b>	<b>8.75</b>		
✦ <b>GYOZAS DE RABO DE TORO</b>	<b>10.50</b>		
CON CREMA DE TRUFA			

## ENTRANTES

<b>GAZPACHO ANDALUZ</b>	<b>4.95</b>	✦ <b>CARPACCIO DE GAMBAS</b>	<b>12.25</b>
CON SUS PICATOSTES (S.T.)		CON SETAS DE TEMPORADA CONFITADA, PRALINÉ DE CEBOLLA TOSTADA Y PIÑONES	
✦ <b>CREMA DE CALABAZA</b>	<b>6.45</b>	<b>BOWL SALAD DE QUINOA</b>	<b>5.95</b>
CON LANGOSTINOS MARINADOS A LA VAINILLA Y GERMINADOS		CON NARANJAS, CIRUELAS SECAS, ESPINACA FRESCA, NUECES Y VINAGRETA DE LIMA A LA MENTA	
<b>ENSALADA CON QUESO DE CABRA</b>	<b>6.40</b>	<b>ENSALADA DE POLLO CONFITADO</b>	<b>7.95</b>
Y FRAMBUESA, BROTES, KALE Y ALGA NORI		CON TOMATES AL HORNO, PESTO DE ALBAHACA FRESCA Y PARMESANO	
✦ <b>ESQUEIXADA DE BACALAO</b>	<b>7.25</b>	✦ <b>HUEVO A BAJA TEMPERATURA</b>	<b>8.05</b>
CON TOMATE NATURAL RALLADO, OLIVAS DE KALAMATA Y CEBOLLA CRISPIE		CON REBOZUELOS CONFITADOS, JUGO DE RUSTIDO, PATATA CREMOSA Y AVELLANAS TOSTADAS	
<b>RASCACIELOS DE TOMATE</b>	<b>7.60</b>	<b>BERENJENA ASADA</b>	<b>6.85</b>
& MOZZARELLA <i>FIOR DI LATTE</i>		CON VIRUTAS DE QUESO DE CABRA, CHISTORRA CRUJI- ENTE Y PICO DE GALLO	
✦ <b>ALCACHOFAS EN DOS COCCIONES</b>	<b>6.95</b>		
CON YEMA MONTADA Y VIRUTAS DE JAMÓN			
<b>VITELLO TONNATO CLÁSICO</b>	<b>12.20</b>		
CON ALCAPARRONES Y CRUJIENTES DE PAN			

PAN DE MESA

1.10

PAN DE COCA CON TOMATE

2.50

PAN SIN GLUTEN

1.35

SI USTED TIENE ALGÚN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA, POR FAVOR, AVISE A LOS MIEMBROS DEL PERSONAL.

# PASTAS Y ARROCES

<b>MEZZI RIGATONI ALLA PUTTANESCA</b> CON CREMOSO DE ACEITUNAS NEGRAS	8.25	<b>ARROZ DE PULPO CON ALCACHOFAS</b> (MÍNIMO DOS PERSONAS, PRECIO PER PERSONA)	13.95
<b>RISOTTO DE CEPES TRUFADO,</b> NUBE DE PARMESANO Y PORTOBELLO	12.25	✦ <b>ARROZ NEGRO DE L'EMPORDÀ</b> CON SEPIA Y TIRABEQUES (MÍNIMO DOS PERSONAS, PRECIO PER PERSONA)	13.55
<b>TROFFIES "A LA MINUTE"</b> EN PECCORINO CON CREMA DE CEPES A LA TRUFA	12.25	<b>PAELLA DE MARISCO</b> (MÍNIMO DOS PERSONAS, PRECIO PER PERSONA)	14.25
<b>GNOCCHIS DE CALABAZA</b> A LA MANTEQUILLA DE SALVIA, COL KALE, NUECES Y NUBE DE PARMESANO	8.25	<b>FIDEUÀ</b> CON CALAMAR, ALMEJAS Y <i>ALLIOLI</i>	11.25

## CARNE

✦ <b>POLLO RUSTIDO CON CIGALAS</b> Y PATATAS A LA MANTEQUILLA TOSTADA	10.25	<b>CONFIT DE PATO CON PATATAS</b> <i>PARISIENNE</i> A LA CANELA, AROMA DE MAÍZ TOSTADO Y CAMELO DE VINO TINTO	14.90
<b>POLLO CON SALSA DE FOIE</b> Y GNOCCHIS CRUJIENTES	10.40	<b>ENTRECOT DE TERNERA AL ROMERO</b> CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN	15.50
✦ <b>CURRY ROJO THAI</b> CON SOLOMILLO IBÉRICO Y ARROZ JAZMÍN	11.25	<b>SECRETO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ</b> CON UVAS PASAS Y PARMENTIER	11.25
<b>"CHEESEBURGER ADDICTED"</b> Y SUS FRITAS CASERAS	11.25	✦ <b>PALETILLA DE CORDERO RUSTIDA</b> CON PATATAS A LO POBRE Y GREMOLATTA	24.50
<b>STEAK TARTAR AL PUNTO PICANTE</b> CON HELADO DE MOSTAZA <i>ANCIENNE</i> Y SUS TOSTADAS	12.75	✦ <b>ENTRECOT EN CRUJIENTE DE ALMENDRAS,</b> CILANTRO, LIMA Y UN PUNTO PICANTE	15.90

## PESCADO

<b>GAMBONES CON KIMCHI</b> ARROZ FRITO, VERDURAS Y SHITAKE	11.25	<b>SUQUET DE RAPE</b> CON ALMEJAS Y PATATAS	13.75
<b>CANELÓN DE BACALAO</b> Y AJETÉS RUSTIDOS CON SOFRITO DE TOMATE DE LA YAYA A LA ALBAHACA, PIÑONES Y PARMESANO	9.95	✦ <b>LOMO DE BACALAO CON SANFAINA,</b> CEBOLLA CRUJIENTE Y POLVO DE ACEITUNAS NEGRAS	15.20
<b>TATAKI DE ATÚN</b> CON ENSALADA FRESCA DE ALGAS Y MANGO FRESCO	14.25	<b>SUPREMA DE SALMÓN A LA PLANCHA</b> CON CREMA DE AGUACATE Y ENSALADA DE HINOJO FRESCO	15.20
<b>PULPITOS ENCEBOLLADOS</b> CON UN PUNTO PICANTE, PATATA DE MORTERO Y <i>ALLIOLI</i> DE LIMÓN	12.20	<b>VENTRESCA DE ATÚN</b> EN ESCABECHE DE SOJA CON CEBOLLITAS Y TIRABEQUES	14.25
✦ <b>CALAMARES A LA PLANCHA LACADOS</b> CON SALSA TERIYAKI Y CALABACINES MARINADOS	12.95		

 **PLATOS VEGANOS**

✦ **RECOMENDADOS**

SI USTED TIENE ALGÚN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA, POR FAVOR, AVISE A LOS MIEMBROS DEL PERSONAL.



# Nuestros POSTRES

✦ <b>TIM BAON</b> EL PREFERIDO DE NUESTROS CLIENTES MÁS FIELES (HELADO DE TURRÓN, CREMA CATALANA Y SALSA DE CHOCOLATE)	4.50
<b>ESPONJOSO DE YOGURT GRIEGO,</b> SORBETE DE FRAMBUESA Y FRUTOS ROJOS CONFITADOS	4.95
<b>CREMA CATALANA</b>	3.95
<b>PROFITEROLES DE NATA</b> CON SALSA DE CHOCOLATE	4.00
<b>COULANT DE CHOCOLATE</b> CON NATA MONTADA A MANO	4.95
<b>NUESTRAS TRUFAS DE CHOCOLATE</b>	4.25
<b>TRIO DE SORBETES CÍTRICOS</b>	3.95
✦ <b>CHEESECAKE</b> CON GALLETA LOTUS	4.95
<b>TARTA TATIN</b> CON CREMA INGLESA	4.25



Tim Baon



## NO TE PUEDES ✦ PERDER

*nuestra copa*

### MERENGUE-LIMÓN

CON SORBETE DE LIMÓN, NATA MONTADA,  
LEMONCURD Y MERENGUE

# 3.95

# FLAMAMANT

RESTAURANT

VOL 1 / N°1



*El más trendy*

ANDILANA RESTAURANTES

# POLLO

CON CIGALAS

EL POLLO CON CIGALAS ES UN PLATO ORIGINARIO DE LA COSTA BRAVA, DE CUANDO LAS CIGALAS ERAN EL INGREDIENTE CORRIENTE Y BARATO, Y EL POLLO EL CARO Y RARO.

JOSEP PLA -QUE EXPLICA LA ANÉCDOTA DE LAS CIGALAS COMO PLATO DE LOS POBRES- COMENTA: "HAY TRES PLATOS DEL PAÍS, SOBRE TODO, QUE SORPRENDEN A LA GENTE. LA FASCINACIÓN QUE PRODUCEN ES TAL QUE MUCHAS PERSONAS, PARA TENERLOS, HARÍAN DOS HORAS DE CAMINO, SIN LO QUE AQUÍ LLAMAMOS PENSAR. ESTOS PLATOS SON: EL ARROZ NEGRO CON MARISCO Y UN BUEN SOFRITO; EL NIDO, CON PEIXOPALO Y EL POLLO CON CIGALAS.