

BLANC

EST. 2003

RESTAURANTE

VOL 1 / N°2

NUESTROS PLATOS ESTRELLA

SAAM PATO HANOI

BURRATA CON
TOMATES ASADOS

STEAK TARTAR
AL PUNTO PICANTE
CON HELADO DE MOSTAZA

ARROZ SUCARRAT
DE MARISCO CON
CARPACCIO DE GAMBA

LASAÑA DE BOGAVANTE

ANDILANACASADEMENJARS

tapas

 Patatas bravas	5.80
Croqueta de gamba y vieira (unidad)	2.85
Croqueta de jamón ibérico (unidad)	2.35
 Dúo de hummus (garbanzo y remolacha) con papadum	6.25
★ Alcachofa en dos cocciones <i>con yema líquida y virutas de jamón</i>	7.30
★ Huevo a baja temperatura  <i>con cremoso de patata, ceps confitados y crujientes de pan</i>	8.75
Crema de foie caramelizada con crujientes de pan para dipear	8.20
 Gyozas de verduras con kimchie de fresas y col kale crujiente	7.60
Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico	9.20
Calamares a la andaluza	9.95
Ensaladilla de gambas con kimchie y huevas trucha	8.95
Jamón ibérico con pan con tomate	14.95

Saam pato hanoi

*hojas de cogollo para envolver nuestro
pato confitado dulce y picante,
cebolla encurtida y tomate lima*



11.40

Burrata con tomates asados

con aceitunas negras confitadas al romero



9.95

entrantes

Ensalada César con pollo crujiente, beicon y parmesano	7.30
★ Crema de bogavante <i>con tartar de gambas</i>	8.75
Ensalada Lyonesa con huevo escalfado, bacon crujiente, pan de hierbas y vinagreta de mostaza	7.25
 Milhojas de berenjena con queso cremoso, vinagreta de soja y miel	6.40
★ Polenta Jerusalem <i>con setas y aroma de trufa</i>	7.30
 Ensalada de queso de cabra con mango, vinagreta de miel y granola	7.75
 Raviolis de vegetales braseados con sofrito de tomate casero, aceitunas negras, brotes de soja y albahaca	10.25

carnes

Pollo tikka masala con arroz índico	9.95
Pollo asado (media pieza) con patatas platillo, cebollitas al balsámico y tomates cereza	13.25
Secreto al Pedro Ximénez con uvas pasas y parmentier	12.95
★ Tarrina de cordero con <i>demiglace de mandarinas</i> y nido de patata crujiente	14.95
★ Codillo con puré de boniatos y <i>salsa de especias</i>	12.95
Bacon burger con queso fundido, huevo frito y sus fritas	12.75
Carrillera de ternera a baja temperatura con vino dulce acompañada de parmentier	15.70
Magret de pato rustido con salsa de frutos rojos y parmentier	13.90
Entrecot de ternera con sus patatas fritas y sal de romero	15.95

★ ***Pulpitos
encebollados***
con un punto picante,
patata de mortero y
allioli de limón



12.95

★ *Steak tartar* al punto picante

CON HELADO DE MOSTAZA ANCIENNE
Y SUS TOSTADAS

12.95



pescados

Calamares a la plancha lacados con salsa teriyaki y calabacines marinados	12.90
Bacalao gratinado con alioli de miel al romero y mermelada de tomate	15.80
★ <i>Salmón a la toscana</i> a la crema de espárragos, alcachofas, tomate seco y alcaparrones	15.95
★ <i>Lasaña de bogavante</i>	12.95
Tuna burger con tomate seco y mahonesa de soja	13.95
Suquet de merluza con almejas, mejillones y patatas	13.60
Tataki de atún con ensalada fresca de algas y mango fresco	14.95



arroces a la llauna

arroz sucarrat de marisco ★
con carpaccio de gamba
14.95

★ Arroz de ceps trufado
con magret de pato y parmesano 13.95

🌿 Arroz de la huerta
con verduras de temporada 10.45

Arroz negro con sepia en su lata
con notas de allioli 13.75

postres

🌿 TODOS NUESTROS POSTRES SON VEGETARIANOS

Cookie de chocolate con helado de vainilla
y más chocolate 3.95

Sandwich Kutchen con helado de turrón
y salsa de chocolate caliente 3.95

Mousse de yogur griego,
sorbete de frambuesa y frutos rojos confitados 4.95

Crema Catalana de Sant Josep 3.95

Tarta Juanita (chocolate negro fundido,
pistacho verde y galleta lotus) 5.95

Cheesecake de dulce de leche 5.95
con galleta lotus

Carpaccio de piña con sorbete de mandarina 5.95

★ Coulant de avellanas 5.95
con helado de chocolate negro amargo

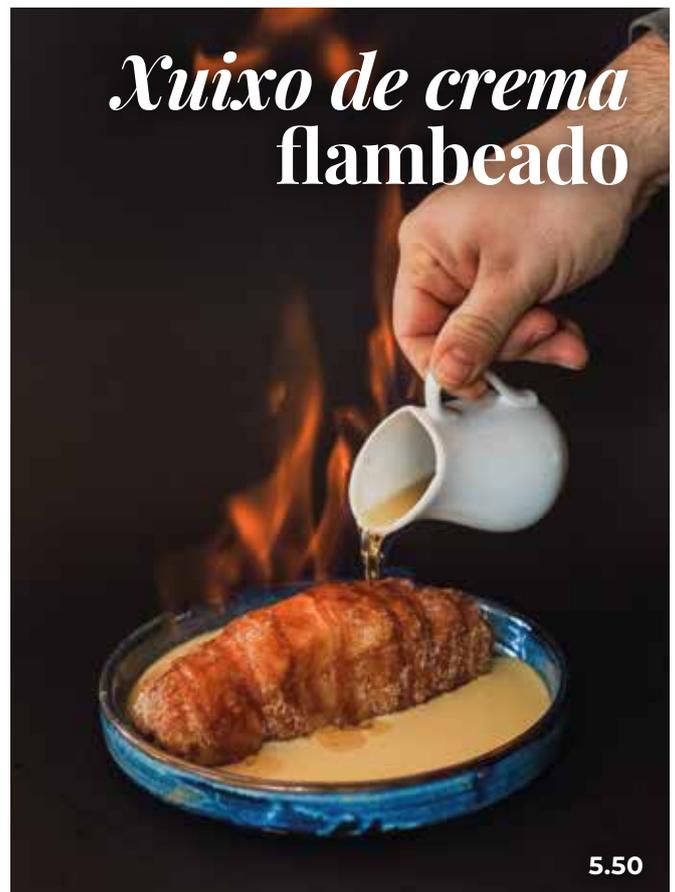
★ Tim baon 4.75
(helado de turrón con crema catalana
y salsa caliente de chocolate)

Bizcocho de zanahoria a la canela y jengibre 5.95
con mousse de queso y coulis de zanahoria

Tarta banoffee 4.95
(tarta toffee con plátano asado, nata montada,
salsa salt caramel y chocolate fundente)

Trufas de chocolate con nata montada 4.45

Xuixo de crema flambeado



5.50

un traguito dulce

RATAFIA RUSSET 4.75
(COPA)

OPORTO RUBY 3.75
(COPA)

PEDRO XIMÉNEZ 3.50
CONDE DE LA CORTINA
(COPA)

BLANC

EST. 2003



NO TE PIERDAS

cheesecake *de dulce de leche*

ANDILANACASADEMENJARS