

# 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

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

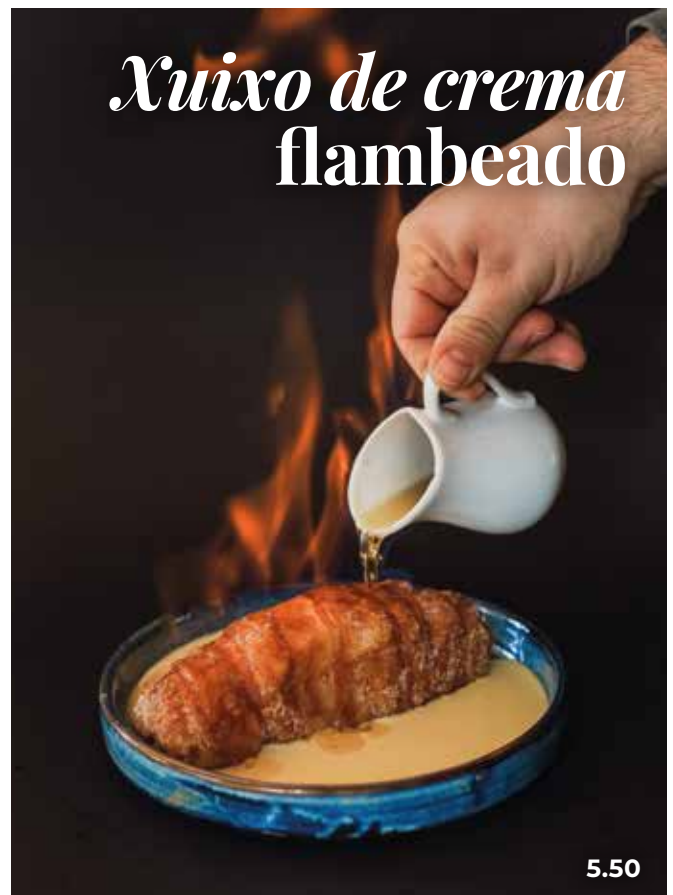
★ Tim baon 4.75  
(helado de turrón con crema catalana  
y salsa caliente de chocolate)

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