



# FLAMANT

RESTAURANT

## PARA PICAR

<b>Bravas... ¿o explosivas?</b>	4,95
<b>Croquetas trufadas</b>	5,90
<b>Croquetas cremosas de jamón ibérico</b>	6,65
<b>Guacamole al momento con tortitas</b>	7,95
<b>Hummus en dúo</b> (garbanzo & remolacha) & papadum	6,85
<b>Gyozas de rabo de toro</b> con crema de trufa	8,40
<b>Huevos estrellados con jamón ibérico</b>	7,95
<b>Taten de cebolla confitada,</b> confitura de tomate casera y salsa de foie	7,80
<b>Calamares a la andaluza</b>	7,95
<b>Pulпитos encebollados con un punto</b> picante, patata de mortero y alioli de limón	8,45
<b>Jamón ibérico</b> con pan de coca con tomate	13,95
<b>Pan de coca con tomate</b>	1,95

## ➤ GREEN & FIT ➤

<b>Crema de guisantes con huevo escalfado,</b> aceitunas negras y aceite de oliva virgen	5,75
<b>Ensalada con virutas de queso de cabra y frambuesa,</b> brotes, kale y alga nori	5,95
<b>Ensalada César</b> con pollo crujiente	6,25
<b>Rascacielos de tomate &amp; mozzarella fior di latte</b>	6,45
<b>Trinxat de la Cerdanya</b> con huevo poché y trompetas de la muerte	6,95
<b>Parrillada de verduras</b> de temporada con mantequilla de algas y salsa romesco	7,95
<b>Burrata &amp; mango y tomate</b>	8,95

## NUESTROS CLÁSICOS Y ARROCES

<b>Spaguetti carbonara "al momento" sobre Pecorino gigante</b>	8,85
<b>Mezzi rigatoni alla puttanesca con cremoso de olivas negras</b>	7,95
<b>Tagliatelle trufado con burrata y trigueros</b>	9,20
<b>Canelón de carne María Trias</b>	8,45
<b>Rissoto de ceps trufado, nube de parmesano y portobello</b>	11,60
<b>Arroz negro del Empordà, con sepia y tirabeques (min. 2 pax, precio por pers.)</b>	12,95
<b>Paella de marisco (min. 2 pax, precio por pers.)</b>	13,95

IVA incluido | Pan 1,10€ | Pan sin gluten 1,35€ | Pan de coca con tomate 1,95€



---

## TIERRA

---

<b>Pechuguitas de pollo a la plancha</b> con salsa de queso brie y gnochis a la mantequilla de salvia	9,80
<b>Butifarra de payés</b> con setas de temporada confitadas y patatas paja	8,95
<b>Curry rojo Thai</b> con solomillo ibérico y arroz jazmín	10,40
<b>"Cheeseburger addicted"</b> y sus patatas fritas caseras	10,95
<b>Tataki de magret de pato</b> con cerezas agri dulces, pistachos verdes y raifort	12,95
<b>Steak tartar al punto picante</b> con helado de mostaza ancienne y sus tostadas	11,55
<b>Confit de pato</b> con patatas parisienne a la canela, aroma de maíz tostado y caramelo de vino tinto	12,60
<b>SR. ENTRECOTE</b> en tagliata con romero	14,60

---

## MAR

---



<b>Gambones con kimchi</b> , arroz frito, verduritas y shitake	10,50
<b>Calamares a la plancha</b> lacados con salsa teriyaki y calabacines marinados	12,90
<b>Tataki de atún</b> con ensalada fresca de algas y mango fresco	13,80
<b>Filetes de lubina</b> con veloute cítrica, alcachofas, trompetas de la muerte y huevas de pescado	13,90
<b>Lomo de bacalao con sanfaina</b> , cebolla crujiente y polvo de aceitunas negras	14,95
<b>Pulpo confitado</b> con patatas violeta	14,80

---

## DULCE FINAL

---

<b>Esponjoso de yogur griego</b> , sorbete de frambuesa y frutos rojos confitados	4,95	<b>Tiramisú "al momento"</b>	5,65
<b>Crema catalana</b>	4,85	<b>Coulant de chocolate</b> con nata montada a mano	5,90
<b>Carpaccio de piña natural</b> con helado de vainilla y coulis de caramelo	5,65	<b>Lemon pie</b>	5,65
<b>Cheesecake templado</b>	5,90	<b>Big Oreo</b> con chocolate crispy y caramelo	5,95
<b>Chocolate Addicted...</b> tarta casera y fluida de chocolate	5,95	<b>Tim baon...</b> el preferido de nuestros clientes más fieles	5,25
		<b>Trío de sorbetes cítricos</b>	5,35

En terrazas suplemento del 10%