

# FLAMANT

	Gluten	Lácteos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos cáscara	Sulfuros	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuzes
<b>PARA COMPARTIR</b>														
Las bombas de la Barceloneta	*	*	*			*	*					*		
Hummus en duo (garbanzo & remolacha) & papadum		*						*						
Nuestras bravas	*		*			*	*							
Buñuelos de bacalao con cremita de espinacas, pasas y piñones tostados	*	*	*	*								*		
Croqueta de jamón ibérico	*	*	*											
Croqueta de gamba y vieira	*	*	*	*			*		*	*	*			
Ensaladilla rusa casera con ventresca de atún	*	*	*	*								*		
Gambitas cristal crujientes con un toque picante	*						*	*		*				
Huevos estrellados con jamón ibérico	*		*											
Gyozas de rabo de toro con crema de trufa	*	*					*					*		
Calamares andaluza	*		*	*						*	*			
Pulпитos encebollados con un punto picante, patata de mortero y allioli de limón		*	*								*			
Jamón ibérico con pan de coca con tomate	*											*		
Pan de mesa	*							*						
Pan de coca con tomate	*											*		
<b>ENTRANTES</b>														
Gazpacho andaluz con sus picatostes (s.t.)	*						*	*						
Crema de calabaza con langostinos marinados a la vainilla y germinados										*		*		
Ensalada con virutas de cabra y frambuesa, brotes, kale y alga nori		*					*							
Esqueixada de bacalao con tomate natural rallado, olivas de kalamata y cebolla crispie	*			*										
Rascacielos de tomate & mozzarella fior di latte		*				*								
Alcachofas en dos cociones con yema montada y virutas de jamón			*											
Carpaccio de gambas con setas de temporada	*	*		*					*	*				
Bowl salad de quinoa con naranjas, ciruelas, espinacas y vinagreta de lima						*		*						
Ensalada de pollo confitado con tomates al horno		*	*			*	*							
Berenjena asada con queso de cabra, chistorrita y pico de gallo		*					*					*		
Huevo a baja Tª con parmentier, rebozuelos, jugo de rustido y avellanas	*	*	*			*	*					*		
Troffies "a la minute" en peccorino con crema de ceps a la trufa	*	*	*				*					*		
Vitello tonnato clásico con alcaparrones y crujientes de pan	*		*	*										
Gnocchis de calabaza a la mantequilla de salvia, col kale, nueces y nube de parmesano	*	*	*			*								
Mezzi rigatoni alla puttanesca con cremoso de olivas negras	*	*		*			*							
Risotto de ceps trufado, nube de parmesano y portobello	*	*	*						*			*		
Fideua con calamar, almejas y allioli	*	*	*	*		*	*		*	*	*	*	*	
Arroz de pulpo con alcachofas	*	*	*	*		*	*		*	*	*	*	*	
Arroz negro del Empordà, con sepia y tirabeques (min. 2 pers.)	*		*	*		*	*		*	*	*	*	*	
Paella de marisco (min. 2 pax, precio por pers.)	*	*	*	*		*	*		*	*	*	*	*	
	Gluten	Lácteos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos cáscara	Sulfuros	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuzes
<b>TIERRA</b>														
Rustidito de pollo con cigalas y patatitas a la mantequilla tostada	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*		
Pollo con salsa de foie y gnochis crujientes	*	*	*				*							
Curry rojo Thai con solomillo ibérico y arroz jazmín	*	*				*								
"Cheeseburger addicted" y sus fritas caseras	*	*	*				*					*		
Steak tartar al punto picante con helado de mostaza ancienne y sus tostadas	*	*	*	*			*					*	*	
Confit de pato con patatas parisienne a la canela, aroma de maíz tostado y caramelo de	*	*	*				*					*		
Secreto ibérico al pedro ximenez con uvas pasas y parmentier	*	*	*				*					*		
Espalda de cordero rustida con patatas a lo pobre y gremolatta														
Entrecot en crujiente de almendras, cilantro, lima y un punto picante	*		*					*						
SR ENTRECOT	*													
<b>MAR</b>														
Gambones con kimchi, arroz frito, verduritas y shitake										*				
Canelón de bacalao y ajetes rustidos con sofrito de tomatito de la yaya	*	*	*	*										
Calamares a la plancha lacados con salsa teriyaki y calabacines marinados	*	*					*	*		*	*	*		
Suquet de rape con almejas y patatitas	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*		
Tataki de atún con ensalada fresca de algas y mango fresco	*			*			*	*				*		
Lomo de bacalao con sanfaina, cebolla crujiente y polvo de aceitunas negras	*		*	*										
Suprema de salmon a la plancha con crema de aguacate y ensalada de hinojo fresco				*										
Ventresca de atun en escabeche de soja con cebollitas y tirabeques	*			*			*			*		*		
	Gluten	Lácteos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos cáscara	Sulfuros	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuzes
<b>NUESTROS POSTRES CASEROS</b>														
Eponjoso de yogurt griego, sorbete frambuesa y frutos rojos confitados	*	*	*											
Crema catalana	*	*	*											
Profiteroles de nata con salsa de chocolate	*	*	*									*		
Cheesecake con galleta lotus	*	*	*											
Tatin de manzana cocinada todas las mañanas	*	*	*									*		
Merengue-Limon (copa con lemon curd y sorbete de limon)		*	*									*		
Coulant de chocolate con nata montada a mano	*	*	*									*		
Tim baon...el preferido de nuestros clientes más fieles	*	*	*			*						*		
Nuestras trufas de chocolate		*										*		
Trio de sorbetes cítricos														

Con el fin de informar a nuestros clientes sobre las posibles alergias e intolerancias de nuestros platos, a continuación incluimos una relación de nuestros platos y su posible manifestación alérgica. En esta tabla se indican los alérgenos de obligada declaración en el reglamento 1169/2011, si tiene algún otro tipo de alergia alimentaria no incluida en esta tabla indíquenoslo.