

GIRONA

BLANC

EST. 2003

BLANC

EST. 2003

PER PICAR

★ LES BRAVES DEL BLANC

DUO D'HUMMUS

cigrons i remolatxa amb papadum

BUNYOLS DE BACALLÀ

amb crema d'espínacs, panses i pinyons torrats

CROQUETA DE GAMBA I VIEIRA

(per unitat)

CARXOFA EN DUES COCCIONS

amb rovell d'ou líquid i encenalls de pernil

CROQUETA DE PERNIL IBÈRIC

(per unitat)

5.20 GYOZAS DE VERDURES

amb kimchi de maduixes i col kale

5.95

OUS TRENCATS

amb encenalls de pernil ibèric

5.95

QUICHE DE PORROS CONFITATS

amb dàtils i bacó

2.20

PERNIL IBÈRIC

amb pa de coca amb tomàquet

6.70

CALAMARS A L'ANDALUSA

1.90 PA DE COCA AMB TOMÀQUET

PA

6.95

8.25

8.95

14.50

8.25

2.20

1.10

ENTRANTS LLEUGERS

★ AMANIDA D'ESPINACS

amb carbassons, bacó, parmesà, pa cruixent i vinagreta de pinyons

AMANIDA DE L'HORTA

amb ou dur i tonyina

CREMA DE CARBASSA

amb llagostins marinats amb vainilla i germinats

GASPATXO TRADICIONAL (S.T)

★ MILFULLS D'ALBERGÍNIA

amb formatge cremós i vinagreta de soja i mel

GRAELLADA DE VERDURES DEL MERCAT

amb romesco

5.70 ★ CARPACCIO DE GAMBES

amb alvocat, ous de truita i amaniment de soia amb oli de sèsam

4.95

BOWL SALAD DE QUINOA

amb taronges, prunes seques, nous i vinagreta de llimona dolça

5.90

AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA

amb mango, vinagreta de mel i granola

5.75

AMANIDA CÈSAR

amb pollastre cruixent, bacó, parmesà i el seu amaniment especial

5.95

7.95 ★ TÀRTAR DE TOMÀQUET I MANGO

amb burrata

11.95

6.20

7.75

6.95

10.25


 PLATS VEGANS

★ RECOMANATS

IVA INCLÒS

SI TENIU ALGUNA INTOLERÀNCIA O AL·LÈRGIA ALIMENTÀRIA, AVISEU A QUALSEVOL MEMBRE DEL PERSONAL

LES NOSTRES PASTES I ARROSSOS

ESPAGUETIS A LA VONGOLE amb carxofes	10.40	CANELÓ DE ROSTIT amb trompetes de la mort	9.95
RAVIOLIS DE VEGETALS A LA BRASA  amb sofregit de tomàquet casolà, olives negres, brots de soja i alfàbrega	9.90	ARRÒS SOCARRAT DE MARISC EN LLAUNA AMB GAMBES	12.70
RISOTTO DE CEPS TRUFAT amb núvol de parmesà i portobel·lo	11.90	ARRÒS NEGRE AMB SÍPIA EN LLAUNA I NOTES D'ALLIOLI	12.20

CARNS

POLLASTRE TIKKA MASALA amb arròs índic	9.70
★ VITELLO TONNATO amb taperots i torradetes	10.25
PIT DE POLLASTRE a les fines herbes amb verdures a la planxa	8.95
★ CURRI VERMELL TAILANDÈS amb filet ibèric i arròs de gessamí	9.95
VEGGIE BURGER  amb guacamole casolà i patates fregides	11.90
HAMBURGUESA DE 100 % VEDELLA amb salsa de múrgoles i patates fregides	11.95
ONGLET DE VEDELLA A LA MANTEGA café de París	12.90
★ BISTEC TÀRTAR AL PUNT PICANT amb gelat de mostassa antiga i torrades	11.90
GALTES DE VEDELLA A BAIXA TEMPERATURA	13.90
sobre brioix torrat, salsa de vi amb xocolata i amanida de creixen	
MAGRET D'ÀNEC ROSTIT amb salsa de fruites vermelles i parmentier	13.60
ENTRECOT DE VEDELLA EN TAGLIATA amb patates fregides i sal de romaní	14.95

PEIXOS

CALAMARS A LA PLANXA LACATS amb salsa teriyaki i carabassons marinats	11.40
★ BACALLÀ GRATINAT amb allioli de mel i romaní	13.95
SUPREMA DE SALMÓ A LA PLANXA amb carbassons i trompetes de la mort	13.95
POPETS AMB CEBA amb un punt picant, patata de morter i allioli de llimona	10.95
11.90 ★ TATAKI DE TONYINA amb amanida fresca d'algues i mango fresc	13.90
11.95 VENTRESCA DE TONYINA amb escabetx de soja, cebetes i tirabecs	14.75
12.90 SUQUET DE RAP AMB PICADA	13.95

 **PLATS VEGANS**

★ **RECOMANATS**

IVA INCLÒS

SI TENIU ALGUNA INTOLERÀNCIA O AL·LÈRGIA ALIMENTÀRIA, AVISEU A QUALSEVOL MEMBRE DEL PERSONAL

BLANC

EST. 2003

POSTRES

El preferit dels nostres clients més fidels

★ **TIM BAON 4,95**

gelat de torró amb crema catalana i salsa de xocolata

Cookie de xocolata amb gelat de vainilla i més xocolata	3.90	Carpaccio de pinya amb gelat de vainilla	4.95
Profiteroles farcides de nata acabada de muntar i salsa de xocolata	3.90	★ Flam d'ou de la "iaia " amb nata i caramel	3.25
★ MerengaLlimona copa amb sorbet de llimona, nata muntada, lemoncurd i merenga	4.95	Pa de pessic de pastanaga amb canyella i gingebre amb mousse de formatge i coulis de pastanaga	4.95
Xuixo de crema flamejat amb rom	4.90	Coulant d'avellana amb gelat de xocolata amarga	5.95
Esponjós de iogurt grec sorbet de gerds i fruites vermelles confitades	4.95	Cafè irlandès	5.75
Cheesecake amb fruites vermelles	5.95	"Un Julianillo" versió mini del cafè irlandès	3.90
Crema catalana de "Sant Josep"	4.65		

IVA INCLÒS

SI TENIU ALGUNA INTOLERÀNCIA O AL·LÈRGIA ALIMENTÀRIA, AVISEU A QUAalsevol Membre del Personal

**COM HA SIGUT
LA TEVA EXPERIÈNCIA?**

Ens encantaria llegir-te

