

FLAMANT

RESTAURANT

VOL 1 / N°1



 ANDILANA RESTAURANTES

*Tornen
els*

CLÀSSICS

CROQUETES DE GAMBA I VIEIRA
I DE PERNIL IBÈRIC



FLAMANT

PER COMPARTIR

LES BOMBES DE LA BARCELONETA	4.95	✦ GYOZAS DE CUA DE BOU AMB CREMA DE TÒFONA	10.50
DUO D'HUMMUS  (CIGRONS I REMOLATXA) AMB PAPADUM	5.95	CROQUETA DE PERNIL IBÈRIC (PREU PER UNITAT)	2.25
LES PATATES BRAVES DEL FLAMANT	4.95	GAMBETES DE VIDRE CRUIXENTS AMB UN PUNT PICANT	7.25
✦ BUNYOLS DE BACALLÀ AMB CREMA D'ESPINACS, PANSES I PINYONS TORRATS	5.95	CROQUETA DE GAMBA I VIEIRA (PREU PER UNITAT)	2.85
OUS TRENCATS AMB PERNIL IBÈRIC	8.75	AMANIDA RUSSA CASOLANA AMB VENTRESCA DE TONYINA, ESCUMA DE MAIONESA I OLIVES VERDES DESHIDRATADES	5.95
CALAMARS A L'ANDALUSA	8.95	PERNIL IBÈRIC AMB PA DE COCA AMB TOMÀQUET	14.25

ENTRANTS

GASPATXO ANDALÚS TRADICIONAL (S.T.)	4.95	✦ CARPACCIO DE GAMBES AMB BOLETS DE TEMPORADA CONFITATS, PRALINÉ DE CEBA TORRADA I PINYONS	12.25
✦ CREMA DE CARBASSA AMB LLAGOSTINS MARINATS AMB VAINILLA I GERMINATS	6.45	BOWL SALAD DE QUINOA  AMB TARONGES, PRUNES SEQUES, ESPINACS FRESCS, NOUS I VINAGRETA DE LLIMA A LA MENTA	5.95
AMANIDA AMB FORMATGE DE CABRA I GERDS, BROTS, COL KALE I ALGA NORI	6.40	AMANIDA DE POLLASTRE CONFITAT AMB TOMÀQUETS AL FORN, PESTO D'ALFÀBREGA FRESCA I PARMESÀ	7.95
✦ ESQUEIXADA DE BACALLÀ AMB TOMÀQUET RATLLAT NATURAL, OLIVES DE KALAMATA I CEBA CRUIXENT	7.25	✦ OU A BAIXA TEMPERATURA AMB ROSSINYOLS CONFITATS, SUC DE ROSTIT, PATATA CREMOSA I AVELLANES TORRADES	8.05
GRATACELS DE TOMÀQUET I MOZZARELLA FIOR DI LATTE	7.60	ALBERGÍNIA ROSTIDA AMB ENCENALLS DE FORMATGE DE CABRA, XISTORRA CRUIXENT I "PICO DE GALLO"	6.85
✦ CARXOFES EN DUES COCCIONS AMB ROVELL D'OU LÍQUID I ENCENALLS DE PERNIL	6.95		
VITELLO TONNATO CLÀSSIC AMB TÀPERES I CRUIXENTS DE PA	12.20		

PA DE TAULA 1.10 PA DE COCA AMB TOMÀQUET 2.50 PA SENSE GLUTEN 1.35

PASTES I ARROSSOS

MEZZI RIGATONI ALLA PUTTANESCA AMB CREMÓS D'OLIVES NEGRES	8.25	ARRÒS DE POP AMB CARXOFES (MÍNIM DUES PERSONES, PREU PER PERSONA)	13.95
RISOTTO DE CEPES TRUFAT AMB NÚVOL DE PARMESÀ I PORTOBEL-LO	12.25	✦ ARRÒS NEGRE DE L'EMPORDÀ AMB SÍPIA I TIRABECS (MÍNIM DUES PERSONES, PREU PER PERSONA)	13.55
TROFFIES "A LA MINUTE" EN PECORINO AMB CREMA DE CEPES TRUFADA	12.25	PAELLA DE MARISC (MÍNIM DUES PERSONES, PREU PER PERSONA)	14.25
GNOCCHIS DE CARBASSA A LA MANTEGA DE SÀLVIA, COL KALE, NOUS I NÚVOL DE PARMESÀ	8.25	FIDEUÀ AMB CALAMAR, CLOÏSES I ALLIOLI	11.25

CARN

✦ POLLASTRE ROSTIT AMB ESCAMARLANS I PATATES AMB MANTEGA TORRADA	10.25	CONFIT D'ÀNEC AMB PATATES PARISIENNE A LA CANYELLA, AROMA DE BLAT DE MORO TORRAT I CARMEL DE VI NEGRE	14.90
POLLASTRE AMB SALSÀ DE FOIE-GRAS I GNOCCHIS CRUIXENTS	10.40	ENTRECOT DE VEDELLA AL ROMANÍ AMB PATATES FREGIDES I PEBROTS DE PADRÓ	15.50
✦ CURRI VERMELL TAILANDÈS AMB FILET IBÈRIC I ARRÒS DE GESSAMÍ	11.25	SECRET IBÈRIC A LA PLANXA AMB PEDRO XIMÉNEZ, PANSES I PARMENTIER	11.25
"CHEESEBURGER ADDICTED" AMB PATATES FREGIDES CASOLANES	11.25	✦ ESPATLLA DE XAI ROSTIDA AMB PATATES A LO POBRE I GREMOLATTA	24.50
STEAK TÀRTAR AL PUNT PICANT AMB GELAT DE MOSTASSA ANTIGA I TORRADES	12.75	✦ ENTRECOT AMB CRUIXENT D'AMETLLES CORIANDRE, LLIMA I UN PUNT PICANT	15.90

PEIX

GAMBOTS AMB KIMCHI, ARRÒS FREGIT, VERDURETES I XIITAKE	11.25	SUQUET DE RAP AMB CLOÏSSES I PATATES	13.75
CANELÓ DE BACALLÀ I ALLS TENDRES ROSTITS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET DE LA IAIA AMB ALFÀBREGA, PINYONS I PARMESÀ	9.95	✦ LLOM DE BACALLÀ AMB SAMFAINA, CEBA CRUIXENT I POLS D'OLIVES NEGRES	15.20
TATAKI DE TONYINA AMB AMANIDA FRESCA D'ALGUES I MANGO FRESC	14.25	SUPREMA DE SALMÓ A LA PLANXA AMB CREMA D'ALVOCAT I AMANIDA DE FONOLL FRESC	15.20
POPETS AMB CEBA UN PUNT PICANT PATATA DE MORTER I ALLIOLI DE LIMONA	12.20	VENTRESCA DE TONYINA AMB ESCABETX DE SOJA, CEBETES I TIRABECS	14.25
✦ CALAMARS A LA PLANXA LACATS AMB SALSÀ TERIYAKI I CARABASSONS MARINATS	12.95		

PLATS VEGANS 🌿

RECOMANATS ✦



Les nostres POSTRES

✦ TIM BAON EL PREFERIT DELS NOSTRES CLIENTS MÉS FIDELS (GELAT DE TORRÓ, CREMA CATALANA I SALSÀ DE XOCOLATA)	4.50
ESPONJÓS DE IOGURT GREC, SORBET DE GERDS I FRUITES VERMELLES CONFITADES	4.95
CREMA CATALANA	3.95
PROFITEROLES DE NATA AMB SALSÀ DE XOCOLATA	4.00
COULANT DE XOCOLATA AMB NATA MUNTADA A MÀ	4.95
LES NOSTRES TRUFES DE XOCOLATA	4.25
TRIO DE SORBETS CÍTRICS	3.95
✦ CHEESECAKE AMB GALETA LOTUS	4.95
PATÍS TATIN AMB CREMA ANGLESA	4.25



Tim Baon



NO ET POTS ✦ PERDRE

la nostra copa de

MERENGA-LLIMONA

AMB SORBET DE L·LIMONA, NATA MONTADA,
LEMONCURD I MERENGA

3.95

FLAMANT

RESTAURANT

VOL 1 / N°1



El més trendy

ANDILANA RESTAURANTES

POLLASTRE

AMB ESCAMARLANS

EL POLLASTRE AMB ESCAMARLANS ÉS UN PLAT ORIGINARI DE LA COSTA BRAVA, DE QUAN ELS ESCAMARLANS EREN L'INGREDIENT COMÚ I BARAT I EL POLLASTRE ERA EXTRANY I CAR.

JOSEP PLA -QUE EXPLICA L'ANÈCDOTA DELS ESCAMARLANS COM UN PLAT DE PERSONES MÉS AVIAT HUMIL- COMENTA: "HI HA TRES PLATS DEL PAÍS, SOBRETOT, QUE SORPRENEN A LA GENT. LA FASCINACIÓ QUE PRODUEIXEN ÉS TAL, QUE MOLTS D'ELLS, PER MENJAR-LOS, FARIEN DUES HORES DE CAMÍ SENSE PENSAR-S'HO DUES VEGADES. AQUESTS PLATS SÓN: L'ARRÒS NEGRE AMB UN BON SOFREGIT I MARISC, EL NIU AMB PEIXOPALO I EL POLLASTRE AMB ESCAMARLANS.