

# BLANC

EST. 2003

RESTAURANT

VOL 1 / N°2

ELS NOSTRES PLATS  
**ESTRELLA**

SAAM ÀNEC HANOI

BURRATA AMB  
TOMÀQUETS ROSTITS

STEAK TARTAR  
AMB UN PUNT PICANT  
AMB GELAT DE MOSTASSA

ARRÒS SOCARRAT  
DE MARISC AMB  
CARPACCIO DE GAMBA

# LASANYA DE LLAMÀNTOL

ANDILANACASADEMENJARS

# tapes

 Patates braves	5.80
Croqueta de gamba i vieira (unitat)	2.85
Croqueta de pernil ibèric (unitat)	2.35
 Duo d'hummus (cigrons i remolatxa) amb papadum	6.25
★ Carxofa en dues coccions <i>amb rovell d'ou i encenalls de pernil</i>	7.30
★ Ou a baixa temperatura  <i>amb cremós de patata, ceps confitats i cruixent de pa</i>	8.75
Crema de foie caramelitzada amb cruixents de pa per sucar	8.20
 Gyozas de verdures amb kimchie de maduixes i col kale cruixent	7.60
Ous estrellats amb encenalls de pernil ibèric	9.20
Calamars a l'andalusa	9.95
Amanida rusa de gambes amb kimchie i ous de truita	8.95
Pernil ibèric amb pa amb tomàquet	14.95

# Saam ànec hanoi

*fulles de cabdells per farcir amb el nostre ànec confitat dolç i picant, ceba encurtida i tomàquet a la llima*



11.40

## Burrata amb tomàquets rostits

*amb olives negres confitades al romani*



9.95

# entrants

Amanida Cèsar amb pollastre cruixent, bacó i parmesà	7.30
★ Crema de llamàntol amb tàrtar de gambes	8.75
Amanida Lyonesa amb ou escalfat, bacó cruixent, pa d'herbes i vinagreta de mostassa	7.25
 Milfulles d'albergínia amb formatge cremós, vinagreta de soja i mel	6.40
★ Polenta Jerusalem <i>amb bolets i aroma de tòfona</i>	7.30
 Amanida de formatge de cabra i mango, vinagreta de mel i granola	7.75
 Raviolis de verdures a la brasa amb sofregit de tomàquet casolà, olives negres, brots de soja i alfàbrega	10.25

# carns

<b>Pollastre tikka masala</b> amb arròs índic	9.95
<b>Pollastre rostit</b> (mitja peça) amb patates de <i>platillo</i> , cebetes al balsàmic i tomàquets cirera	13.25
<b>Secret al Pedro Ximénez</b> , panses i parmentier	12.95
★ <b>Tarrina de xai</b> <i>amb demiglase de mandarines</i> i niu de patata cruixent	14.95
★ <b>Braó amb puré de moniatos</b> <i>i salsa especiada</i>	12.95
<b>Bacon burger</b> amb formatge fos, ou ferrat i patates fregides	12.75
<b>Galta de vedella a baixa temperatura</b> amb vi dolç acompanyada de parmentier	15.70
<b>Magret d'ànec rostit amb</b> <b>salsa de fruites vermelles i parmentier</b>	13.90
<b>Entrecot de vedella</b> amb patates fregides i sal de romaní	15.95

## Steak tartar ★ al punt picant

AMB GELAT DE MOSTASSA ANTIGA  
I TORRADETES

12.95



## ★ *Popets* *amb ceba* *amb un punt picant,* *patata de morter i* *alloli de llimona*



12.95

# peixos

Calamars a la planxa lacats amb salsa teriyaki i carbassó marinat	12.90
Bacallà gratinat amb alloli de mel al romaní i melmelada de tomàquet	15.80
★ <i>Salmó a la toscana</i> amb crema d'espàrrecs, carxofes, tomàquets secs i tàperes	15.95
★ Lasanya de llamàntol	12.95
Tuna burger amb tomàquets secs i maionesa de soja	13.95
Suquet de lluç amb cloïses, musclos i patates	13.60
Tataki de tonyina amb amanida fresca d'algues i mango	14.95

# arrossos *a la llauna*



**arròs socarrat de marisc** ★  
**amb carpaccio de gamba**

14.95

★ Arròs de ceps trufat  
amb magret d'ànec i parmesà 13.95

🍷 Arròs de l'hort  
amb verdures de temporada 10.45

Arròs negre amb sípia  
amb notes d'allioli 13.75

# postres

🌿 TOTES LES NOSTRES POSTRES SÓN VEGETARIANES

Cookie de xocolata amb gelat de vainilla  
i més xocolata 3.95

Sandwich Kutchen amb gelat de torró  
i xocolata calenta 3.95

Mousse de iogurt grec,  
sorbet de gerds i fruites vermelles confitades 4.95

Crema Catalana de Sant Josep 3.95

Tarta Juanita 5.95  
(xocolata negra fosa, festucs i galeta lotus)

Cheesecake de dolç de llet 5.95  
amb galeta lotus

Carpaccio de pinya amb sorbet de mandarina 5.95

★ Coulant d'avellanes 5.95  
amb gelat de xocolata negra amarga

★ Tim baon 4.75  
(gelat de torró amb crema catalana  
i salsa de xocolata calenta)

Pastís de pastanaga a la canyella i ginebre 5.95  
amb mousse de formatge i coulis de pastanaga

Tarta banoffee 4.95  
(tarta toffee amb plàtan rostit, nata montada,  
salsa salt caramel i xocolata fosa)

Trufes de xocolata amb nata montada 4.45

## *Xuixo de crema flambejat*



5.50

### *un glop ben dolc*

RATAFIA RUSSET 4.75  
(COPA)

OPORTO RUBY 3.75  
(COPA)

PEDRO XIMÉNEZ 3.50  
CONDE DE LA CORTINA  
(COPA)

# BLANC

EST. 2003



NO ET POTS PERDRE

# cheesecake *de dolç de llet*

ANDILANACASADEMENJARS