



# FLAMMA

—  
BEACH FOODHOUSE



# Menú

mín. 2 personas · mín. 2 persones

## Entrantes · Entrants

Ensalada de tomate, ventresca de atún, anchoas del Cantábrico, cebolla de Figueres y aceitunas de Kalamata  
Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina, anxoves del Cantàbric, ceba de Figueres i olives de Kalamata

Zamburiñas con sofrito de jamón ibérico gratinadas al Jospet  
*Zamburiñas amb sofregit de pernil ibèric gratinades al Jospet*

Alcachofas confitadas con virutas de foie y nube de parmesano  
*Carxofes confitades amb encenalls de foie i núvol de parmesà*

## Principales · Principals

a elegir · per triar

Solomillo con crema de trufa, puré de zanahoria y setas de temporada  
*Filet amb crema de tòfona, puré de pastanaga i bolets de temporada*

Merluza con crujiente de almendra y patata panadera al vino blanco  
*Lluç amb cruixent d'ametlla i patata panadera amb vi blanc*

Paella mixta (mín. 2 personas)

*Paella mixta (mín. 2 persones)*

## Postres · Postres

a elegir · per triar

Milhojas de mascarpone y fresas  
*Milfulls de mascarpone i maduixes*

Para los amantes del chocolate  
*Per als amants de la xocolata*

Incluye: agua, refresco, cerveza o copa de vino

*Inclou: aigua, refresc, cervesa o copa de vi*

**55,00 €**

por persona · per persona

IVA incluido · IVA inclòs



Esta carta está impresa en Papel de piedra®, un papel respetuoso con el medioambiente ya que es de origen mineral y está producido sin celulosa, PVC, agua ni cloro. Además, cuenta con la certificación Cradle to Cradle (Plata), una de las certificaciones ecológicas más rigurosas que existen.

Aquesta carta s'ha imprès en Papel de piedra® (paper de pedra), un paper respectuós amb el medi ambient ja que és d'origen mineral i s'ha elaborat sense cel·lulosa, PVC, aigua ni clor. A més, ha obtingut la certificació Cradle to Cradle (Plata), una de les certificacions ecològiques més rigoroses que hi ha.

## Carta

### Para compartir · Per compartir

Pan de cristal con tomate de ramillete Pa de vidre amb tomàquet de penjar	6,50 €
Espárragos blancos con berberechos y sopa thai de coco Espàrrecs blancs amb escopinyes i sopa tai de coco	17,50 €
Ensalada de tomate, ventresca de atún, anchoas del Cantábrico, cebolla de Figueres y aceitunas de Kalamata Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina, anxoves del Cantàbric, ceba de Figueres i olives de Kalamata	16,50 €
Torreznos en dos cocciones con guacamole y naranja Rostes en dues coccions amb guacamole i taronja	18,50 €
Tataki de atún crujiente con ensalada mediterránea de hinojo y alcaparras Tataki de tonyina cruixent amb amanida mediterrània de fonoll i tàperes	18,50 €
Carpaccio de gambón con aguacate, vinagreta de su coral y piñones Carpaccio de gambot amb alvocat, vinagreta del seu coral i pinyons	19,50 €
Alcachofas confitadas con virutas de foie y nube de parmesano Carxofes confitades amb encenalls de foie i núvol de parmesà	18,50 €
Zamburiñas con sofrito de jamón ibérico gratinadas al Jospet <i>Zamburiñas</i> amb sofregit de pernil ibèric gratinades al Jospet	17,50 €
Sepietas a la plancha con espárragos verdes, ajos tiernos y aceite de almendras Sipietes a la planxa amb espàrrecs verds, alls tendres i oli d'ametlles	18,50 €
Calamares de potera fritos con mayonesa de lima Calamars de potera fregits amb maionesa de llimona dolça	18,50 €
Mejillones al Jospet con salsa romesco Musclos al Jospet amb salsa romesco	18,50 €
Cesta de pan variado Cistella de pa variat	6,00 €

## Carta

### Arroces y fideuá · Arrossos i fideuada

Precio por persona, mín. 2 personas · Preu per persona, mín. 2 persones

Paella mixta Paella mixta	24,00 €
Arroz del senyoret Arròs del senyoret	26,00 €
Fideuá de marisco con alioli Fideuada de marisc amb allioli	23,00 €
Arroz con sepietas en su tinta y alcachofas Arròs amb sipietes amb la seva tinta i carxofes	26,00 €

### Arroz a la brasa Jospet · Arròs a la brasa Jospet

Arroz con lágrima ibérica, verduras y setas de cardo Arròs amb llàgrima ibèrica, verdures i gírgoles	26,00 €
Arroz con chuletón de vaca madurado y ajos tiernos Arròs amb mitjana de vaca madurada i alls tendres	28,00 €

IVA incluido · IVA inclòs

Si es alérgico o tiene alguna intolerancia a algún tipo de alimento,  
por favor, comuníquese a nuestro personal.

Si és al·lèrgic o té alguna intolerància a alguna mena d'aliment,  
si us plau, comunicu-ho al nostre personal.

En cumplimiento del RD 1021/2022, de 13 de diciembre, el pescado servido  
para consumir crudo, o prácticamente crudo, ha sido sometido a un proceso de congelación  
previo a una temperatura igual o inferior a -20 °C al menos durante 24 horas.

En compliment de l'RD 1021/2022, de 13 de desembre, el peix servit per a consumir-lo cru,  
o pràcticament cru, ha estat sotmès a un procés de congelació previ a una temperatura igual  
o inferior als -20 °C durant un mínim de 24 hores.

## Pura brasa

### Carnes a la brasa • Carns a la brasa

Solomillo con crema de trufa, puré de zanahoria y setas de temporada Filet amb crema de tòfona, puré de pastanaga i bolets de temporada	28,00 €
Lingote de cochinillo deshuesado, migas ibéricas y puré de patata violeta Lingot de garrí desossat, migas ibèriques i puré de patata violeta	29,00 €
Chuletón de vaca (500 g) Mitjana de vaca (500 g)	39,00 €

### Del mar a la brasa

Merluza con crujiente de almendra y patata panadera al vino blanco Lluç amb cruixent d'ametlla i patata panadera amb vi blanc	29,00 €
Cazuela de rape al <i>all cremat</i> Cassola de rap amb all cremat	26,00 €
Bogavante con huevos fritos y patatas a la menorquina Llamàntol amb ous ferrats i patates a la menorquina	34,00 €
Linguine a la marinera con frutos del mar Linguine a la marinera amb fruits del mar	19,50 €

## Postres

Para los amantes del chocolate Per als amants de la xocolata	8,50 €
Tarta de queso con frutos rojos Pastís de formatge amb fruites vermelles	8,50 €
Torrija de leche merengada con crema catalana Torrada de Santa Teresa de llet merengada amb crema catalana	8,00 €
Milhojas de mascarpone y fresas Milfulls de mascarpone i maduixes	8,00 €
Nuestra ensalada de frutas La nostra amanida de fruita	7,70 €
Helados artesanos Gelats artesans	7,50 €

## Menú infantil

Pollo rebozado con rigatoni a la boloñesa, bebida y helado o fruta Pollastre arrebossat amb rigatoni a la bolonyesa, beguda i gelat o fruita	15,50 €
Merluza a la romana con patatas fritas, bebida y helado o fruta Lluç a la romana amb patates fregides, beguda i gelat o fruita	18,50 €
Solomillo de ternera con patatas fritas, bebida y helado o fruta Filet de vedella amb patates fregides, beguda i gelat o fruita	18,50 €

## Bebidas • Begudes

Agua · Aigua Veri 50 cl	2,00 €
Agua · Aigua Veri 1 l	3,00 €
Fever-Tree Tonic Water	3,50 €
Refrescos 35 cl	3,50 €

## Cervezas • Cerveses

Estrella Damm caña · canya	3,50 €
Estrella Damm jarra · gerra	5,50 €
Free Damm 33 cl	3,80 €
Free Damm tostada · torrada 33 cl	3,80 €
Free Damm Lemon 33 cl	3,80 €
Voll Damm 33 cl	4,00 €
Turia 33 cl	4,50 €
AK Damm 33 cl	4,00 €

## Sangría y tinto de verano

### Sangria i tinto de verano

	COPA COPA	BOTELLA AMPOLLA
Sangría · Sangria Lola Glamour	4,50 €	18,00 €
Tinto de verano Lola Glamour	4,50 €	18,00 €

## Vino tinto · Vi negre

### Ligeros y afrutados · Lleugers i afruitats

	COPA COPA	BOTELLA AMPOLLA
<b>Orígenes</b> Cabernet sauvignon, Syrah, Tempranillo / Dehesa de Luna		19,00 €
<b>Freyé</b> Syrah, Tempranillo / D.O. Penedès	4,00 €	19,00 €
<b>Finca Resalso Emilio Moro</b> Tempranillo / D.O. Ribera del Duero	4,50 €	21,00 €

### De cuerpo medio · De cos mitjà

	COPA COPA	BOTELLA AMPOLLA
<b>Cap de Pera</b> Garnacha, Samsó, Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet sauvignon / D.O. Montsant		21,00 €
<b>Pies Negros</b> Tempranillo, Graciano / D.O.Ca. Rioja		24,00 €
<b>Furvus</b> Garnacha, Merlot / D.O. Montsant		35,00 €
<b>Cultivare Tinto</b> Sumoll, Cariñena / D.O. Penedès		37,00 €

### Concentrados e intensos · Concentrats i intensos

	BOTELLA AMPOLLA
<b>Scala Dei Prior</b> Garnacha, Cabernet sauvignon, Cariñena, Syrah / DOQ_Priorat	45,00 €
<b>Gran Luna</b> Cabernet sauvignon, Syrah, Graciano, Tempranillo / Dehesa de Luna	52,00 €
<b>Roda Reserva</b> Tempranillo, Garnacha, Graciano / D.O.Ca. Rioja	56,00 €
<b>Victorino</b> Tinta de Toro / D.O. Toro	68,00 €

## Vino blanco · Vi blanc

### Jóvenes · Joves

	COPA COPA	BOTELLA AMPOLLA
<b>Freyé</b> Parellada, Moscatel de grano menudo / D.O. Penedès	4,00 €	19,00 €
<b>Naia</b> Verdejo / D.O. Rueda	4,00 €	19,00 €
<b>12 Lunas</b> Chardonnay, Gewürztraminer / D.O. Somontano	4,50 €	23,00 €
<b>Gessamí</b> Moscatel de grano menudo, Sauvignon blanc, Moscatel de Alejandría, Gewürztraminer / D.O. Penedès		24,00 €

### Afrutados · Afruitats

	COPA COPA	BOTELLA AMPOLLA
<b>De Muller Chardonnay</b> Chardonnay / D.O. Tarragona	4,50 €	19,00 €
<b>Mas Escorpí</b> Chardonnay / D.O. Penedès		24,00 €
<b>Ultreia Godello</b> Godello / D.O. Bierzo		27,00 €
<b>Cultivare Blanco</b> Xarel·lo / D.O. Penedès		37,00 €

### Frescos

	BOTELLA AMPOLLA
<b>Valtea</b> Albariño / D.O. Rías Baixas	27,00 €
<b>Ekam</b> Riesling, Albariño / D.O. Costers del Segre	40,00 €

### Intensos

	BOTELLA AMPOLLA
<b>50 Lliures</b> Xarel·lo / D.O. Penedès	25,00 €
<b>Abadal Picapoll</b> Picapoll (3 meses en barrica · 3 meses en bota) / D.O. Pla de Bages	25,00 €
<b>Mas d'en Compte</b> Garnacha blanca, Picapoll blanco, Xarel·lo / DOQ_Priorat	30,00 €
<b>Terra de Cuques Blanc</b> Pedro Ximénez, Moscatel de Alejandría / DOQ_Priorat	43,00 €

## Vino rosado • Vi rosat

	COPA COPA	BOTELLA AMPOLLA
<b>Freyé</b> Syrah, Sumoll / D.O. Penedès	4,00 €	19,00 €
<b>Rosa d'Abril</b> Macabeo, Syrah, Malvasía / D.O. Penedès	4,50 €	19,00 €
<b>Cultivare Rosé</b> Syrah / D.O. Penedès		37,00 €

## Espumosos • Escumosos

	COPA COPA	BOTELLA AMPOLLA
<b>Vallformosa Mistinguett Rosé Organic</b> Garnacha, Trepat / D.O. Cava	4,50 €	22,00 €
<b>Vallformosa Gala Brut Nature Reserva</b> Chardonnay, Xarel·lo / D.O. Cava	4,50 €	25,00 €
<b>Torelló Special Edition Costa Daurada Brut Reserva</b> Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay / Corpinnat		28,00 €
<b>Torelló 225 Brut Nature</b> Macabeo, Xarel·lo, Parellada / Corpinnat		31,00 €
<b>Champagne Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b> Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier / Champagne		75,00 €
<b>Champagne Louis Roederer Collection</b> Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier / Champagne		78,00 €
<b>Champagne Moët &amp; Chandon Ice Rosé</b> Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier / Champagne		80,00 €
<b>Champagne Dom Pérignon Vintage</b> Chardonnay, Pinot noir / Champagne		220,00 €



# INFINITUM

WELCOME TO EVERYTHING