



# FLAMMA

—  
BEACH FOODHOUSE

---

SUNSETS

## Tapes



Fals nigiri de tonyina vermella i ortigues de mar fregides amb maionesa de xili groc	16,50 €
Assortiment de peixet fregit amb pebrots de Padrón i romesco	14,50 €
Les nostres cloïsses a la marinera amb un toc picant	17,50 €
Truita oberta de gambes i ceba confitada	14,50 €
Cassola de gambes amb allada	14,50 €
Cistella de pa variat	6,00 €

## Entrants



Moll rostit al Jospet, tonyina d'almadrava i mousse d'alvocat	17,50 €
Tàrtar de llobarro salvatge i llagostins amb allioli negre	17,50 €
Amanida de tomàquets de l'horta amb ventresca de tonyina i anxoves	16,50 €
Salmó lacat amb salsa de soia i mel, acompanyat de pak choi a la brasa	16,50 €

IVA inclòs

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

## Principals



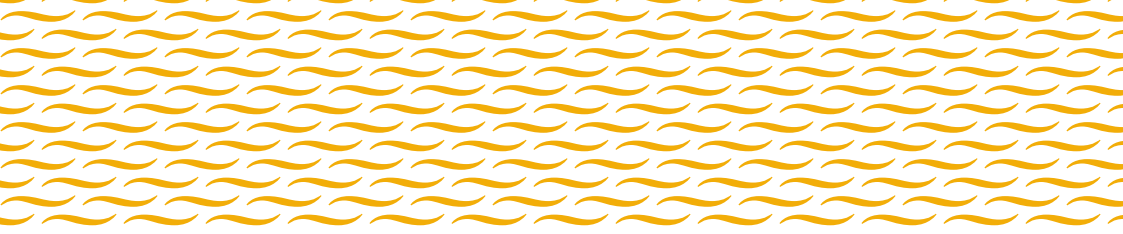
Steak tartar amb torradetes	16,50 €
Secret de porc ibèric amb meló i vinagreta de soia i taronja	16,50 €
Pop a la brasa amb verdures al wok i maionesa de kimtxi	17,50 €
Suquet de peix i marisc	32,00 €
Mitjana de vaca (500 g)	39,00 €
Llamàntol amb ous ferrats i patates a la menorquina	34,00 €
Romescada de calamar de potera	15,50 €

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.

## Menú infantil



Pollastre arrebossat amb rigatoni a la bolonyesa, beguda i gelat o fruita	15,50 €
Lluç a la romana amb patates fregides, beguda i gelat o fruita	18,50 €
Filet de vedella amb patates fregides, beguda i gelat o fruita	18,50 €



## Postres



Per als amants de la xocolata	8,50 €
Pastís de formatge amb fruites vermelles	8,50 €
Torrada de Santa Teresa de llet merengada amb crema catalana	8,00 €
Milfulls de mascarpone i maduixes	8,00 €
La nostra amanida de fruita	7,70 €
Gelats artesans	7,50 €

## Begudes



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

## Cerveces



Estrella Damm canya	3,50 €
Estrella Damm gerra	5,50 €
Free Damm 33 cl	3,80 €
Free Damm torrada	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 €

## Sangria i tinto de verano



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

# Vi negre



## • Lleugers i afruitats •

	COPA	AMPOLLA
<b>Orígenes</b> Cabernet sauvignon, Syrah i Ull de llebre Dehesa de Luna		19,00 €
<b>Freyé</b> Syrah i Ull de llebre DO Penedès	4,00 €	19,00 €
<b>Finca Resalso Emilio Moro</b> Ull de llebre DO Ribera del Duero	4,50 €	21,00 €

## • De cos mitjà •

	AMPOLLA
<b>Cap de Pera</b> Garnatxa, Samsó, Ull de llebre, Syrah, Merlot i Cabernet sauvignon DO Montsant	21,00 €
<b>Pies Negros</b> Ull de llebre i Morastell DOQ_Rioja	24,00 €
<b>Furvus</b> Garnatxa i Merlot DO Montsant	35,00 €

# Vi negre



## • Concentrats i intensos •

AMPOLLA

### Scala Dei Prior

Garnatxa, Cabernet sauvignon, Carinyena i Syrah  
DOQ\_Priorat

45,00 €

### Gran Luna

Cabernet sauvignon, Syrah, Morastell i Ull de llebre  
Dehesa de Luna

52,00 €

### Roda Reserva

Ull de llebre, Garnatxa i Morastell  
DOQ\_Rioja

56,00 €

### Victorino

Tinta de Toro  
DO Toro

68,00 €

# Vi rosat



COPA

AMPOLLA

### Freyé

Syrah i Sumoll  
DO Penedès

4,00 €

19,00 €

### Rosa d'Abril

Macabeu, Syrah i Malvasia  
DO Penedès

4,50 €

19,00 €

### Cultivare Rosé

Syrah  
DO Penedès

37,00 €

# Vi blanc



## • Joves •

	COPA	AMPOLLA
<b>Freyé</b> Parellada i Moscatell de gra menut DO Penedès	4,00 €	19,00 €
<b>Naia</b> Verdejo DO Rueda	4,00 €	19,00 €
<b>12 Lunas</b> Chardonnay i Gewürztraminer DO Somontano	4,50 €	23,00 €
<b>Gessamí</b> Moscatell de gra menut, Sauvignon blanc, Moscatell d'Alexandria i Gewürztraminer DO Penedès		24,00 €

## • Afruitats •

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



# Vi blanc



## • Frescos •

AMPOLLA

### Valtea

Albarinyo  
DO Rías Baixas

27,00 €

### Ekam

Riesling i Albarinyo  
DO Costers del Segre

40,00 €

## • Intensos •

AMPOLLA

### 50 Lliures

Xarel·lo  
DO Penedès

25,00 €

### Abadal Picapoll

Picapoll (3 mesos en bota)  
DO Pla de Bages

25,00 €

### Mas d'en Compte

Garnatxa blanca, Picapoll blanc i Xarel·lo  
DOQ\_Priorat

30,00 €

### Terra de Cuques Blanc

Pedro Ximénez i Moscatell d'Alexandria  
DOQ\_Priorat

43,00 €

# Escumosos



	COPA	AMPOLLA
<b>Vallformosa Mistinguett Rosé Organic</b> Garnatxa i Trepat DO Cava	4,50 €	22,00 €
<b>Vallformosa Gala Brut Nature Reserva</b> Chardonnay i Xarel·lo DO Cava	4,50 €	25,00 €
<b>Torelló Special Edition Costa Daurada Brut Reserva</b> Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay Corpinnat		38,00 €
<b>Torelló 225 Brut Nature</b> Macabeu, Xarel·lo i Parellada Corpinnat		31,00 €
<b>Xampany Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b> Chardonnay, Pinot noir i Pinot meunier Champagne		75,00 €
<b>Xampany Louis Roederer Collection</b> Chardonnay, Pinot noir i Pinot meunier Champagne		78,00 €
<b>Xampany Moët &amp; Chandon Ice Rosé</b> Chardonnay, Pinot noir i Pinot meunier Champagne		80,00 €
<b>Xampany Dom Pérignon Vintage</b> Chardonnay i Pinot noir Champagne		220,00 €