

Brasas con sabor
a Mediterráneo.

FLAMMA

—
BEACH FOODHOUSE











FLAMMA

—
BEACH FOODHOUSE




La llama que marcó nuestro inicio. La guía de nuestros antepasados hasta las orillas del mar Mediterráneo. La llama que inspiró la evolución. La floración de nuestra envidiada gastronomía y sus exquisitos sabores. La misma llama que ahora alimenta nuestras brasas para transportar esos sabores mediterráneos hasta su mesa.

NUESTRA CARTA

PARA COMPARTIR

Tostas de pan de cristal con tomate y aceite de arbequina	 3,50€
Jamón ibérico 100% bellota, cortado a cuchillo	21,00€
Mejillones a la brasa con nuestra ligera emulsión Jospser	 9,00€
Anchoas del Cantábrico, D.O. Santoña	 10,00€
Tataki de atún rojo reposado en soja, ajo tierno y Togarashi	  18,00€
Carpaccio de presa ibérica 100% bellota, ligeramente ahumado con toque picante de mango	 16,00€
Un pulpo diferente	  22,00€
Calamar de potera andaluza	  12,00€






















ENSALADAS

Ensalada de atún marinado y tártar de verduras	  13,50€
Ensalada de tomate, pimiento asado y aceitunas kalamata	14,00€
Nuestra ensaladilla rusa con ventresca de atún	    12,50€

PASTA

Rigatoni con verduras, botifarra blanca y rossinyols	   14,00€
Pasta nero, calamar y almejas	   14,50€

ARROCES *mín. 2 pax*

Paella de pescado y marisco	    16,50€
Arroz de campo Jospser	 12,50€
Arroz caldoso de bogavante	   21,00€
Arroz del señoret	    18,00€
Fideuá con rape	         15,50€

DISPONEMOS DE PAN Y PASTA PARA CELÍACOS.

▼ INGREDIENTES ALÉRGICOS · Para más información sobre alérgenos, consulte a nuestro personal.








FLAMMA

BEACH FOODHOUSE

CARNES A LA BRASA JOSPER








Chuletón de vaca (700 g) maduración 21 días con pimientos de piquillo	33,00€
Entrecote de vaca (300 g) maduración 21 días con patatas especiadas	20,00€
Solomillo de ternera (180 g) con verduras escalivadas	24,00€
Tataký de ternera (250 g) con berenjena braseada	22,00€
Pluma ibérica y parmentier de calabaza y trufa	18,00€

PESCADOS A LA BRASA JOSPER

Tronco de merluza de palangre con puntas de espárragos confitados	 18,00€
Lomo de bacalao con samfaina	 16,00€
Sapito a la brasa con patatas baby y romesco de Tarragona	 22,00€
Lenguado con crema emulsionada de celeri y chalotas	 21,00€
Gamba roja a la plancha (6 unidades)	 27,50€

TENEMOS PESCADO SALVAJE. Consultar al camarero las sugerencias del día.

POSTRES

Flute mousse de chocolate blanco, nata y frutos rojos	  6,00€
Coulant con helado artesano de coco	  7,00€
Carpaccio de frutas	6,00€
Buñuelos de manzana con sopita de canela	 7,00€
Helados artesanos	 6,00€
Cheesecake de mascarpone y tartar de melocotón confitado	   5,50€

MENÚ INFANTIL

Rígatoni boloñesa, bebida y helado	 9,50€
Pollo empanado con patatas, bebida y helado	 9,50€

DISPONEMOS DE PAN Y PASTA PARA CELÍACOS.

▼ INGREDIENTES ALÉRGICOS · Para más información sobre alérgenos, consulte a nuestro personal.



GLUTEN



LÁCTEOS



FRUTOS CÁSCARA



SÉSAMO



APIO



MOSTAZA



HUEVOS



SO2



SOJA



PESCADO



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS

FLAMMA

—
BEACH FOODHOUSE

BODEGA

VINO TINTO

Bancal del Bosc, Montsant	16,00€
Terrer d'Aubert, Tarragona	20,00€
Clos de l'Obac Usatges, Priorat	28,00€
Malasenda Roble, Ribera	16,50€
Finca Resalso, Ribera	17,00€
Francisco Barona, Ribera del Duero	29,50€
Pago de Capellanes Crianza, Ribera del Duero	32,00€
El Rincón de los Enebros, Rioja	18,00€
Viña Tondonia Reserva, O.C. Rioja	35,00€
Roda Reserva, O.C. Rioja	39,00€

VINO BLANCO

El Vigia, Verdejo Rueda	15,00€
Prohom Conceptia Eco, Terra Alta	15,50€
Bancal del Bosc Blanc, Montsant	16,00€
De Muller Chardonnay, Tarragona	17,00€
Pazo de Rubianes, Rias Baixas	21,50€

VINO ROSADO

Born Rosé Barcelona Organic	16,00€
Gramona Mart, Penedès	18,00€

CORPINNAT

Torelló Brut Reserva	22,00€
Torelló Rosat Pàl·lid Brut Reserva	24,50€

CAVA

Mestres Coquet Gran Rsv. Brut Nature	24,00€
--------------------------------------	--------

CHAMPAGNE

Veuve Cliquot	55,00€
---------------	--------

COPAS

Vino por copa	3,50€
Corpinnat Torelló Brut Reserva	4,00€