

Blanc

VERMUTS, EL SABOR DE LA TRADICIÓN

Pruebe nuestra selección de vinos aromáticos.

Pregunte por nuestra carta de bebidas.



CÓCTELES

Blanc Spritz: Suze, St. Germain, Cava – 14 €

Mimosa: Zumos de naranja, Cava – 12 €

Mediterranean Gin Tonic:

- Mare (Costa Brava): plantas botánicas, romero – 20 €
- Raw (Barcelona): cítrico, citronela – 18 €
- Tann's (Maresme): floral, frutos rojos – 16 €

PARA COMPARTIR

Pan de cristal con tomate y OOVE – 6 €    

Ostras La Fine de Claire núm. 2:

Natural - 6 €   Japonesa – 7 €

Anchoas 0.0 y tostaditas – 9 € 

Tabla de paleta ibérica Enrique Tomàs, pan con tomate - 28 € 

Tabla de jamón ibérico de bellota 80 gr Enrique Tomàs,
pan con tomate - 50 € 

Tabla de quesos afinados con confituras y tostadas – 28 €

Croqueta de jamón ibérico 100% – 3 € / u.

Croquetas de ceps veganas – 3 € / u.

Ensalada César con las manos – 14 €

Patatas bravas Blanc – 7 €

Pimientos del Padrón – 6 €     

Entrantes

Burrata con bulbo de hinojo, col kale y vinagreta de tomate seco – 19 € 

Ensalada de quinoa, col kale, granada y queso halloumi – 19 €   

Ensalada de temporada – 14 €      

Steak tartar de ternera madurada, buñuelos de patata y yema curada – 24 €

Canelón asado con crujiente de parmesano – 22 €

Arroz

Arroz seco de sepia y gamba roja – 27 € / pp.  

Arroz seco de verdura de temporada – 20 € / pp.      

Arroz cremoso de bogavante y trompeta de la muerte – 32 € / pp. Min. 2 pax  

Pescado

Caponata de pulpo con alcaparras, aceitunas y apio encurtido – 26 €  

Pescado del día con puré de coliflor ahumado y espinacas a la catalana – 32 € 

Corvina salvaje marinada con especias chinas y raíces de temporada – 30 € 

Carne

Rib eye de ternera con patatas fritas y pimientos de Padrón – 48 €  

Pollo de payés crujiente con verduras asadas y vinagreta de yuzu – 22 €   

Albóndigas de cordero con bimi y queso feta – 26 €

Postres

Tarta del día – 9 €

Pavlova con fruta de temporada – 8 € 

Avellana, cacao y café – 9 €    

Selección de chocolates – 16 €

Café gourmand – 12 €

Fruta de temporada - 12 €      

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, disponemos de un menú con todos los alérgenos

 *Sa*  *Vegà*  *Orgànic*  *Sense gluten*  *Sense lactosa*  *Sense grassa*

Blanc

VERMUTS, EL GUST DE LA TRADICIÓ

Tasteu la nostra selecció de vins aromàtics.

Pregunteu per la nostra carta de begudes.



CÒCTELS

Blanc Spritz: Suze, St. Germain, Cava – 14 €

Mimosa: Suc de taronja, Cava – 12 €

Mediterranean Gin Tònic:

- Mare (Costa Brava): plantes botàniques, romaní – 20 €
- Raw (Barcelona): cítric, citronel·la – 18 €
- Tann's (Maresme): floral, fruits vermells – 16 €

PER COMPARTIR

Pa de vidre amb tomàquet i OOVE – 6 €    

Ostres La Fine de Claire núm. 2:

Natural - 6 €   Japonesa – 7 €

Anxoves 0.0 i torradetes – 9 € 

Taula de paleta ibèrica Enrique Tomàs, pa amb tomàquet - 28 € 

Taula de pernil ibèric de gla Enrique Tomàs,

pa amb tomàquet - 50 € 

Taula de formatges afinats amb confitures i torrades – 28 €

Croqueta de pernil ibèric 100% – 3 € / u.

Croquetes de ceps veganes – 3 € / u.

Amanida Cèsar amb les mans – 14 €

Patates braves Blanc – 7 €

Pebrots del Padró – 6 €     

Entrants

Burrata amb bulb de fonoll, col kale i vinagreta de tomàquet sec – 19 € 

Amanida de quinoa, col kale, magrana i formatge halloumi – 19 €   

Amanida de temporada – 14 €      

Steak tartar de vedella madurada amb bunyols de patata i rovell d'ou curat – 24 €

Caneló rostit amb cruixent de parmesà - 22 €

Arròs

Arròs sec de sèpia i gamba vermella – 27 € / pp.  

Arròs sec de verdura de temporada – 20 € / pp.      

Arròs cremós de llamàntol i trompeta de la mort – 32 € / pp. Min. 2 pax  

Peix

Caponata de pop amb tàperes, olives i api envinagrats – 26 €  

Peix del dia amb puré de coliflor fumat i espinacs a la catalana – 32 € 

Corbina salvatge marinada amb espècies xineses i arrels de temporada – 30 € 

Carn

Rib eye de vedella amb patates fregides i pebrots del Padró – 48 €

Pollastre de pagès cruixent amb verdures rostides i vinagreta de yuzu – 22 €  

Mandonguilles de xai amb bimi i formatge feta – 26 €   

Postres

Pastís del dia – 9 €

Pavlova amb fruita de temporada – 8 €

Avellana, cacau i cafè – 9 € 

Selecció de xocolates – 16 €    

Cafè gourmand – 12 €

Fruita de temporada - 12 €      

Si tens alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, disposem d'un menú amb tots els al·lèrgens



Sa



Vegà



Orgànic



Sense gluten



Sense lactosa



Sense grassa