

Blanc

El Menú de Carme

Marida el menú amb la nostra selecció D.O. Alella i descobreix les notes particulars dels vins del Maresme, que compten amb una llarga significació dins de la història vitivinícola catalana.

Marida tu menú con nuestra selección D.O. Alella y descubre las notas particulares de los vinos del Maresme, que cuentan con una larga significación dentro de la historia vitivinícola catalana.

Pair your menu with our D.O. Alella wine selection and discover the particular notes of Maresme wines, which have a long significance within Catalan wine history.

Crema de carbassa botifarra negra i bolets
Crema de calabaza, butifarra negra y setas
Pumpkin cream, black sausage and mushrooms

Coca d'anguila kabayaki, tomàquet i maduixa
Coca de anguila kabayaki, tomate y fresa
Kabayaki eel, tomato and strawberry coca

Bosc i horta
Bosque y huerta
Forest and orchard

Magret d'ànec, figures i poma osmotitzada
Magret de pato, higos y manzana osmotizada
Duck breast, figs and osmotic apple

Arròs caldós de bolets i carxofa
Arroz caldoso de setas y alcachofas
Mushroom and artichokes rice

Romesquet de rap, patata i calamar
Romesquet de rape, patata y calamar
Monkfish, potato and squid romesquet

Ploma ibèrica a la brasa, caqui i bolets (+10 EUR)
Pluma ibérica a la brasa, caqui y setas (+ 10 EUR)
Grilled Iberian feather, persimmon and mushrooms (+ EUR 10)

Selva Negra 2.0
Selva Negra 2.0
Black Forest 2.0

Pera, vi i ametlla
Pera, vino y almendra
Pear, wine and almond

Crema Catalana
Crema Catalana
Catalan cream

Aigua i cafè inclòs
Agua y café incluidos
Water and coffee are included

Blanc **Blanco** *White*
Pansa Blanca, Alta Alella, 2020 - 8 EUR / 38 EUR
Lanius, Alta Alella, 2018 - 11 EUR / 54 EUR

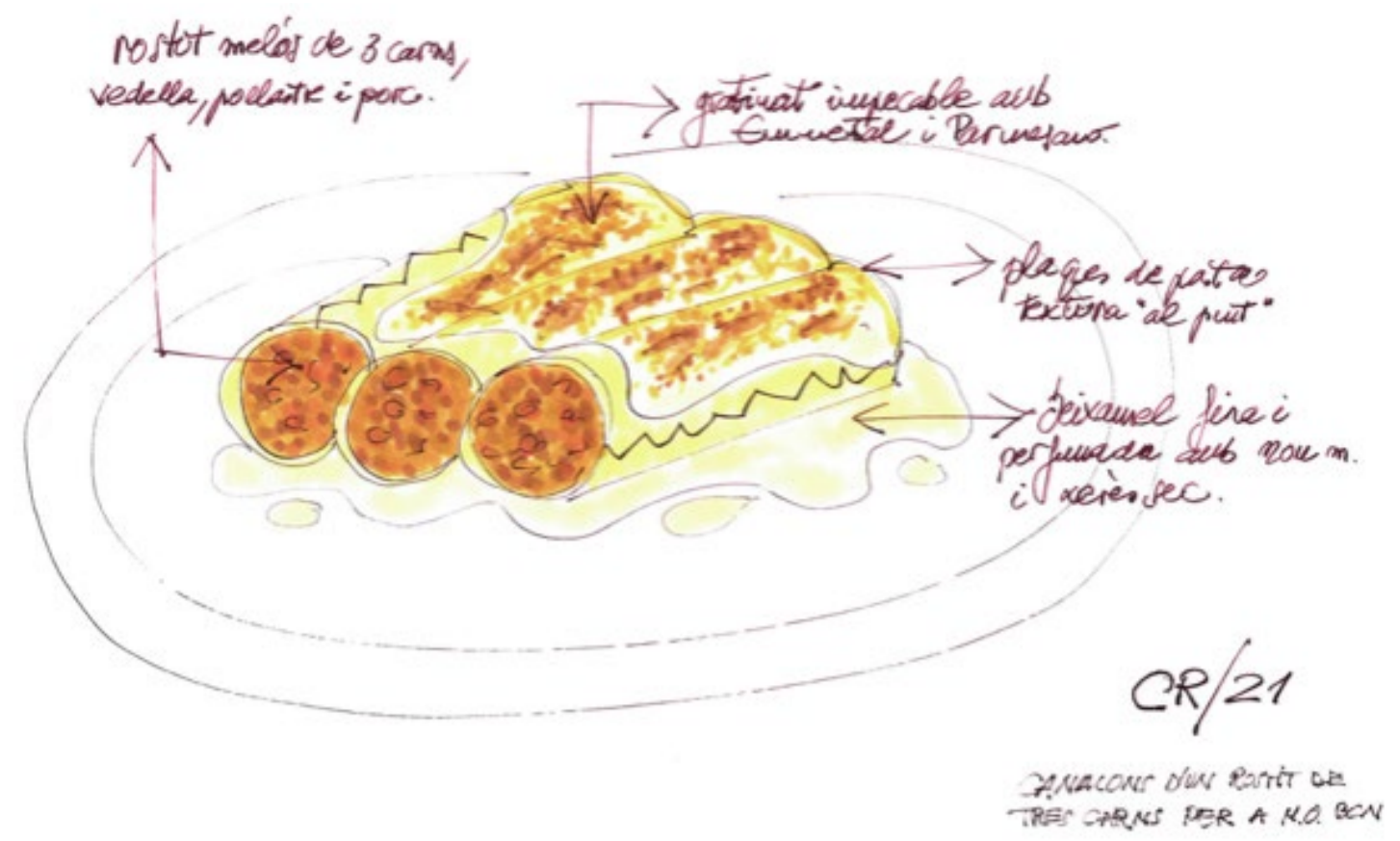
Negre **Tinto** *Red*
Parvus Alta Alella, 2018 - 10 EUR / 50 EUR

Cava
Bruant, Celler de les Aus, 2019 - 12 EUR / 55 EUR

36 EUR

Dissabte migdia: 45 EUR (Inclou arròs caldós de gambes)
Sábado mediodía: 45 EUR (Incluye arroz caldoso de gambas)
Saturday lunch: EUR 45 (Including seafood rice)

Blanc



Domingos de Carne

Menú degustació Menú degustación *Tasting menu*

Copa de Cava de Benvinguda
Copa de Cava de Bienvenida
Welcome glass of Cava

Aperitiu del Xef
Aperitivo del Chef
Chef's appetizer

Canelons Carne Ruscallada
d'un guisat de tres carns, beixamel i gratinats
Canelones Carne Ruscallada
de un asado de tres carnes, bechamel y gratinados
Cannelloni Carne Ruscallada
roast of three meats, béchamel sauce and gratins

Peix de llotja amb la seva guarnició
Pescado de lonja con su guarnición
Market fish with its garnish

Carn a elecció del xef
Carne a elección del chef
Chef's daily choice of meat

Pre-postre
Prepostre
Pre-dessert

Postres
Dessert

Petits Fours

Aigua i cafè inclòs
Agua y café incluidos
Water and coffee are included

58 EUR

Pregunti per les opcions per a nens.
Pregunte por las opciones para niños.
Options for children are available.

Blanc

de 13 a 23h / from 1 to 11 pm

Para Compartir / To share

EUR

- Ⓥ **Variado de olivas de la Boqueria (Arbequina, Aragón, Gordal, Sevillana)** 7
Assortment of olives from La Boqueria market (Arbequina, Aragón, Gordal, Sevillana)
- Embutidos catalanes o Ibéricos** 15
Catalan or Iberian cold cuts
- Jamón Ibérico de bellota 100%, pan con tomate, AOVE** 80g 160g
100% acorn-fed Iberian ham, tomato bread, EVOO 28 52
- Gran Reserva, Jamón Ibérico de bellota 100% con más de 36 meses de curación natural, pan con tomate, AOVE** 70g 140g
Gran Reserva, 100% acorn-fed Iberian ham, 36-month plus aged, tomato bread, EVOO 39 72
- Croquetas de jamón Ibérico** 2,5 u.
Iberian ham croquettes
- Ⓥ **Pimientos de Padrón** 7
Padrón peppers
- Ⓥ **Surtido de quesos catalanes, mermelada, tostadas** 26
Assortment of Catalan cheeses, jam, toasts

Primeros / Main course

- Ⓥ **Ensalada otoñal** 12
Autumn salad
- Coca de escalivada, anchoas, setas**** 14
*Coca bread with roasted vegetables, anchovies and mushrooms***
- Crema de calabaza, butifarra negra y setas**** 13
*Pumpkin cream, black sausage and mushrooms***

La mar de Blanc / Blanc on the Sea

- Paella Parellada (pollo, conejo, cerdo, mariscos) - mínimo 2 personas** 32
Parellada Paella (chicken, rabbit, pork, seafood) - minimum 2 people
- Fideuá de pescado y mariscos - mínimo 2 personas** 27
Fish and seafood fideua - minimum 2 people
- Lubina al horno de piedra con su guarnición** 26
Sea bass baked in the stone oven
- Lubina al horno de piedra con su guarnición*** 26
*Sea bass baked in the Stone oven with your garnish choice **
- Hamburguesa M.O. Barcelona con su guarnición*** 19
*M.O. Barcelona burger with your garnish choice **

Las carnes de Blanc / *Blanc on earth*

EUR

Entrecot de Angus de Girona

Girona Angus steak

26

Solomillo de ternera de Girona

Girona beef sirloin

28

Picantón a la brasa

Grilled "picantón"

22

Hamburguesa M.O. Barcelona

M.O. Barcelona burger

19

Salsas (a elegir) / *Sauces (to choose)*

Demi-glace

Ⓥ **Chimichurri**

Ⓥ **Alioli / Alioli**

Café de París / Paris cafe

Guarnición (a elegir) / *Garnish (to choose)*

Ⓥ **Verduras al vapor**

Steamed vegetables

Ⓥ **Patatas asadas "al caliu"**

Roasted potatoes

Ⓥ **Arroz blanco**

White rice

Ⓥ **Chips artesanales**

Artisan chips

Ⓥ **Escalivada**

Roasted vegetables

Ⓥ **Pasta**

12

Espaguetis / Spaghetti

Macarrones / Macaroni

Rigatoni / Rigatoni

Salsas (a elegir) / *Sauces (to choose)*

Ⓥ **Napolitana / Napolitan**

Boloñesa / Bolognese

Ⓥ **Pesto / Pesto**

Postres / *Desserts*

Ⓥ **Selva Negra 2.0**

Black Forest 2.0

8

Ⓥ **Pera, vino y almendra**

Pear, wine and almond

8

Ⓥ **Crema Catalana**

Catalan cream

7

Ⓥ **Vegano / Vegan**

***Opcional vegano / Optional vegan**

Ⓥ **Vegetariano / Vegetarian**

****Opcional vegetariano / Optional vegetarian**



Blanc

Carta de vinos

Wine Menu



CAVA / CAVA

Aire de L'Origan, Macabeo, Parellada, Xarel-lo, Chardonnay	9	45
At Roca Rosat Brut, 2016, Macabeo, Monastrell		52
Terrers Brut Nature Gran Reserva, 2015, Macabeo, Parellada		60
Turó D'en Mota Brut Nature, 2005, Xarel-lo		180

CHAMPAGNE / CHAMPAGNE

R de Ruinart, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	19	95
Ruinart Rosé, Pinot Noir, Chardonnay	26	130
Ruinart Blanc de Blancs, Chardonnay	29	140
Bollinger Rosé, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		145
Veuve Cliquot, 2012, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		175

VINO BLANCO / WHITE WINE

Shaya, 2019, Verdejo, D.O. Rueda	7	35
DO Ferreiro, 2019, Albariño, D.O. Rías Baixas	9	40
O Luar Do Sil, 2018, Godello, D.O. Valdeorras	11	45
Domaine Vacheron Sancerre, 2018, Sauvignon Blanc, A.O.C. Sancerre	12	48
Placet Valtomelloso, 2019, Viura, D.O.Ca Rioja		55
Bellontrade y Lurton, 2017, Verdejo, D.O. Rueda		75
Olivier Leflaive, Les deux rives, 2018, Chardonnay, A.O.C Chablis		85
Marcel Deiss Burg, 2012, Riesling, A.O.C Alsace		92
Martires, 2017, Viura, D.O.Ca Rioja		180

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

Chivite Las Fincas, 2018, Garnacha, Tempranillo, D.O. Navarra	10	50
Miraval, 2018, Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle, A.O.C. Côtes de Provence	12	60

VINO TINTO / RED WINE

La Fou Els Sender, 2016, Garnacha, Syrah, Morenillo, D.O. Terra Alta	7	38
Hisenda Miret, 2017, Garnatxa, D.O. Penedès	9	45
Vizcarra, 2016, Tinto Fino, D.O. Ribera del Duero	10	50
Finca Allende, Nature, 2017, Tempranillo, D.O.Ca Rioja	12	58
Pierre Morey, 2018, Pinot Noir, A.O.C. Bourgogne	14	70
Coma Vella, 2015, Garnatxa, Cariñena, Cabernet Sauvignon, D.O.Cq Priorat		60
Aalto, 2017, Tinta Fina, D.O. Ribera Del Duero		70
Numanthia, 2015, Tinta Toro, D.O. Toro		82
Teixar, 2015, Garnacha Peluda, D.O. Montsant		99

Cócteles

Cocktails

CLÁSICOS / CLASSICS

EUR

Moscow Mule:

Patrón Reposado, lima, azúcar, clara de huevo

Patrón Reposado, lime, sugar, egg white

20

Bloody Mary:

Vodka Grey Goose, zumo de tomate, zumo de limón, bloody mix

Grey Goose vodka, tomato juice, lemon juice, bloody mix

20

Negroni:

Oxley London Dry, Martini Bitter, Martini Rubino

18

Gimlet:

Bombay Sapphire, zumo de lima, jarabe de arce

Bombay Sapphire, lime juice, simple syrup

16

Margarita:

Tequila Patrón Silver, Cointreau, zumo de lima

Tequila Patrón Silver, Cointreau, lime juice

18

Paloma:

Tequila Patrón Silver, jugo de toronja, jugo de lima, jarabe de agave, soda

Tequila Patrón Silver, grapefruit juice, lime juice, agave syrup, soda

18

Mojito:

Ron Bacardi, menta, zumo de lima, jarabe, soda

Bacardi rum, mint, lime juice, simple syrup, soda

16

Mai Tai:

Ron Bacardi 8, ron oscuro, Cointreau, zumo de lima, orgeat

Bacardi 8 rum, dark rum, Cointreau, lime juice, orgeat

20

Rob Roy:

Whisky Dewar's 15, Martini Rubino, Antostura Bitter

18

Boulevardier:

Woodford Reserve Whisky, Martini Rubino, Martini Bitter

20

0% ALCOHOL

San Francisco:

Naranja, piña, lima, sirope de hibiscus

Orange, pineapple, lime, hibiscus syrup

12

Ginger Mojito:

Menta, jugo de lima, almíbar, ginger ale

Mint, lime juice, simple syrup, ginger ale

12

Virgin Mary:

Zumo de tomate, zumo de lima, bloody mix

Tomato juice, lime juice, bloody mix

12



GIN & TONIC	EUR
Bombay Sapphire	16
Oxley London Dry	18
Hendrick´s	20
Gin Mare	20
Sipsmith	18
Plymouth	18
Tanqueray	20
Brockman´s	22
Monkey 47	22

TEQUILA & MEZCAL	
Tequila Patrón Silver	18
Tequila Patrón Reposado	20
Tequila Patrón Añejo	22
Mezcal Del Maguey Vida	18

BRANDY & COGNAC	
Cardenal Mendoza	16
Torres 15	15
Hennessy VS	22
Courvoiser VSOP	18

APERITIUS & VERMUTS	
Martini Rubino	10
Martini Ambrato	10
Martini Bitter	12
Noilly Prat	12
Campari	12
Aperol	14

DIGESTIVOS / DIGESTIVES	
Jaggermaister	14
Lua Orujo	12
Amaro Montenegro	12
Grappa Nardini Bianca	12

LICORES / LIQUORS	
Ancho Reyes Verde	10
Cointreau	10
Bailey´s	8
Patrón XO Café	12
Magdala	12
Pacharan Baines Oro	12
Amaretto Disaronno	12
Limoncello Villa Massa	10

VINOS GENEROSOS / LIQUEUR WINE	
Pedro Ximenez Noe 30 años	18

VODKA	
Greygoose	16
Ketel One	18
Belvedere	20
Absolut Elyx	22
Beluga	22

RON & CACHAÇA	
Bacardi 8YO	16
Santa Teresa 1796	18
Diplomatico reserva Exclusiva	20
Havana Selección de Maestros	26
Zacapa 23	24
Zacapa XO	40
Sagatib Cachaça	18

PISCO	
4 Gallos	16

WHISKY**Scotch Blended**

Dewar´s 12	16
Dewar´s 15	18
Dewar´s 18	26
Johnnie Walker Black Label	20
Chivas 18	22

Single Malt

Lagavulin 16	16
Macallan 12 Double Cask	18

Bourbon

Maker´s Mark	16
Jack Daniel´s	18
Woodford Reserve	20

Japanese

Nikka from the barrel	28
-----------------------	----

CERVEZAS / BEERS

Peroni / Corona / Heineken	9
Estrella Damm	8
Free Damm	6

BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS**Cafés**

<i>Coffees</i>	5
----------------	---

Selección de Tés Jing

<i>Selection of Jing Teas</i>	7
-------------------------------	---

Cacaolat

<i>Cacaolat</i>	5
-----------------	---

AGUA Y REFRESCOS / WATER AND SOFT DRINKS

Sant Aniol 50cl / 75cl	4,50 / 6
Vichy Catalan 33cl / 75cl	4,50 / 6
Evian 33cl / 75cl	7 / 10
Perrier 33cl / 75cl	7 / 10
San Pellegrino 0.75cl	10
Coca-Cola / Coca-Cola Light / Coca-Cola Zero / Sprite / Nestea / Schweppes Tónica / Schweppes Limón / Schweppes Naranja / Schweppes Ginger Ale / Schweppes Ginger Beer / Schweppes Club Soda	6
Red Bull	7

