

# Blanc

## VERMOUTHS, A TASTE OF TRADITION

Taste this aromatic wine, known as "Vermut" in Catalan, amongst one of the city largest selection.

Ask for our beverage menu.



## COCKTAILS

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

Mimosa: Orange juice, Cava – 12 €

Mediterranean Gin Tònic:

- Mare (Costa Brava): botanicals, rosemary – 20 €
- Raw (Barcelona): citric, lemongrass – 18 €
- Tann's (Maresme): floral, red fruits – 16 €

## TO SHARE

ⓋG Glass bread with tomato & EVOO – 6 €

La Fine de Claire num. 2 oysters:

Natural - 6 € Japanese – 7 €

Anchovy 0.0 & toasts – 9 €

100% Iberian ham board with bread with tomato - 28 €

Acorn-fed Iberian ham board 80gr by Enrique Tomàs,  
bread with tomato - 50 €

Ⓥ Refined cheeses with jams & toast board – 28 €

100% Iberian ham croquette – 3 € / u.

ⓋG Vegan mushrooms croquettes – 3 € / u.

Caesar salad with hand – 14 €

Ⓥ Blanc *braves* potatoes – 7 €

ⓋG Padrón peppers – 6 €

## Starters

- Ⓥ Burrata with fennel bulb, kale & sundried tomato vinaigrette – 19 €
- Ⓥ Quinoa salad, kale, pomegranate and halloumi cheese – 19 €
- Ⓥ Seasonal salad – 14 €
- Matured beef Steak tartare potato fritters & cured egg yolk – 24 €
- Rostit cannelloni & crispy parmesan cheese – 22 €

## Rice

- Dry rice with cuttlefish & red prawns – 27 € / pp.
- Paella with seasonal vegetables – 20 € / pp.
- Ⓥ Creamy rice with lobster & trumpet of death – 32 € / pp. Min. 2 pax

## Fish

- Octopus caponata with capers, olives and pickled celery – 26 €
- Fish of the day with smoked cauliflower puree & spinach Catalan style – 32 €
- Marinated meagre with chinese spices and seasonal roots – 30 €

## Meat

- Matured sirloin Steak with fried potatoes – 48 €
- Crispy chicken with roasted vegetables & yuzu vinaigrette – 22 €
- Lamb meatballs with bimi & feta cheese – 26 €

## Dessert

- Ⓥ Cake of the day – 9 €
- Ⓥ Pavlova with seasonal fruits – 8 €
- Ⓥ Hazelnut, cocoa & coffee – 9 €
- Ⓥ Selection of chocolates – 16 €
- Ⓥ Gourmand coffee – 12 €

*If you have any allergies or food intolerance, a menu with allergens is at your disposal.*

# 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 Tònic:

- 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 €
- Canelones de *rostit* y 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

- Lomo bajo madurado con patatas fritas – 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 €

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

Ⓟ Vegà Ⓟ Vegetarià

# 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 €
- Canelons de rostit i 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

- Llom baix madurat amb patates fregides – 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 €

*Si teniu alguna alèrgia o intolerància alimentària, disposem d'un menú amb tots els alèrgens*

Ⓥ Vegà   Ⓥ Vegetarià