



# Nuestra Carta

Invierno 2016



14,20€

Los falsos tomates de mozzarella de búfala con crema de pimiento y pesto

Nuestra ensalada de contrastes, selección de las huertas de Can Garús de Llers y Can Casas de Malgrat de Mar con nuestro toque helado (lechuga baby, micromezclum, microbrotes, flores aromáticas)

9,00€

El "Cubalibre" de foie gras de Collverd con Coca Cola y ron viejo ( versión del clásico de Quique Dacosta)

12,20€

Como un carpaccio... ternera curada con sal de algas, helado de mostaza y bombones de queso parmesano

15,20€

Salmón marinado a la escandinava "gravelaks" con, plácton marino, bloody mary de aloe vera i granada

15,50€

Gambes de Blanes Thai, con leche de coco, curry rojo y citronela

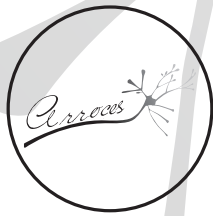
24,00€

Nuestros Nachos... Queso El Marí de Mas Marcè caliente con crujientes de rosas y azafrán

11,30€

Ostras calientes estilo Hiroshima con soja y sake ( 4 unidades )

13,10€



24,90€

Arroz de sepia con velo de gamba roja de Blanes y plácton marino

Arroz caldoso con bogavante (min 2 pax)

22,50€  
P.P.

17,50€  
P.P.

Arroz de pescado y marisco (min 2 pax)



Pescado salvaje de la lonja de Blanes al horno con sofrito de ajos y guindilla o a la plancha ( Pieza entera )

S.M.

15,40€

Coulant de pulpo con patata, huevo, botifarra blanca y pimentón

Rape o rapecito de costa con salsa "foyot"

20,30€

28,50€

Caldereta de Bogavante

Gambas de Blanes XL a la sal

35,00€



Canelones de confit de pato y manzana caramelizada con crema de calabaza

15,40€

Espaldita de cordero lechón a baja temperatura con dátiles y queso "carrat"

24,75€

22,30€

Filete de ternera de Girona al porto con foie y gnocchi de calabaza

Sándwich de rabo de toro con anguila ahumada y parmentier de patata

21,80€