



La Nostra Carta

Hivern 2016



14,20€

Els falsos tomàquets de mozzarella de búfala amb crema de pebrot i pesto

La nostra amanida de contrastos, selecció dels l'hortos de Can Garús de Llers i de Can Casas de Malgrat de Mar amb el nostre toc gelat (enciams baby, micromezclum, microbrots, flors i aromàtiques)

9,00€

El "Cubalibre" de foie gras de Collverd amb Coca Cola i rom vell (versió del clàssic de Quique Dacosta)

12,20€

Com un carpaccio... vedella curada amb sal d'algues, gelat de mostassa i bombons de formatge parmesà

15,20€

Salmó marinat a l'escandinava "gravelaks" amb, plàncton marí, bloody mary d'aloè vera i magrana

15,50€

Gambes de Blanes Thai, amb llet de coco, curry vermell i citronel.la

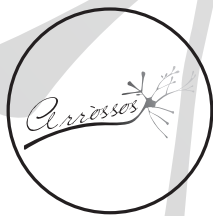
24,00€

Els nostres Nachos...Formatge El Marí de Mas Marcè calent amb cruixents de roses i safrà

11,30€

Ostres calentes estil Hiroshima amb soja i sake (4unitats)

13,10€



24,90€

Arròs de sípia amb vel de gamba vermella de Blanes i plàncton marí

Arròs caldos de Llamàntol (min 2 pax)

22,50€
P.P.

17,50€
P.P.

Arròs de peix i marisc (min 2 pax)



Peix salvatge de la llotja de Blanes al forn, amb sofregit d'all i bitxo o a la planxa (Peça Sencera)

S.M.

15,40€

Coulant de pop amb patata, ou, botifarra blanca i pimentó

Rap o rapet de costa amb salsa "foyot"

20,30€

28,50€

Caldereta de llamàntol

Gambes de Blanes XL a la sal

35,00€



15,40€

Canelons de confit d'ànec i poma caramel·litzada amb crema de carbassa

Espatlla de xai lletó a baixa temperatura amb dàtils i formatge carrat

24,75€

22,30€

Filet de vedella de Girona al porto amb foie i gnocchi de carbassa

Sandvitx de cua de brau amb anguila fumada i parmentier de patata

21,80€