

Entrants

Anxoves de l'Escala amb terrina de tomàquet, plàncton, alfàbrega i iogurt	17 €
Salmó Gravlaks amb mel, mostassa, porro escabetxat, remolatxa i wasabi	21 €
Micuit de foie-gras amb carbassa, gingebre, taronja i flors	19 €
El nostre tàrtar de vedella, encurtits, ruca i burrata	21 €
Tàrtar de llobarro amb un toc de maracujà	23 €
Pernil ibèric d'aglà amb pa de coca amb tomàquet	28 €
Mitja ració de pernil ibèric d'aglà amb pa de coca amb tomàquet	14 €
Croquetes de pernil d'aglà	14 €
Croquetes de gamba vermella de Blanes	16 €
Arròs sec de gamba de Blanes (temps de cocció 20 min)	28 €
Paccheri amb cranc reial, carbassó i menta (temps de cocció 15 min)	25 €

Peixos

Pop en dos coccions amb "mojo picón", patates mediterrànies i roques volcàniques	28 €
Gambes de blanes amb oli fumat	45 €
Ventresca de tonyina, mongeta tendra i ponzu d'escalivats	32 €
Suprema de peix de llotja, el seu suc de rostit i verduretes de temporada	27 €
Bacallà, tomàquet en textures, mongetes i olives trencades	26 €

Carns

Vedella a baixa temperatura, foie-gras, remolatxa, iogurt i cumquat	22 €
Colomí amb arròs cremós, maduixa, formatge Avenc, tàperes, avellanes i espàrrecs	33 €
Espatlla de xai en dos coccions, ametlla crua, romaní, llimona i relish de figues i olives Kalamata	27 €
Filet de vedella, cabdell confitat, raviolis d'escalunya, panxeta pebrada, alligot de formatge blau	28 €
La nostre versió del pollastre amb escamarlans	24 €

Postres

Crema gelada de recuit amb maduixes, mel i nous caramel·litzades	11 €
Meló, alfàbrega, llima i llimona	9 €
Deconstrucció de la Selva Negra	12 €
Xocolata, taronja i un toc picant	11 €
Passió pel cafè	10 €
Assortiment de formatges amb les seves guarnicions	15 €

Starters

Anchovies from L'Escala with tomato terrine, plankton, basil and yoghurt	17 €
Salmon Gravlax with honey, mustard, leek escabeche, beetroot and wasabi	21 €
Micuit foie gras with pumpkin, ginger, orange and flowers	19 €
Our veal tartare, vegetables in vinegar, rocket and burrata	21 €
Sea bass tartare with a hint of passion fruit	23 €
Acorn-fed Iberian ham with tomato-rubbed Catalan flatbread	28 €
Half-ration of acorn-fed Iberian ham with tomato-rubbed Catalan flatbreadt	14 €
Acorn-fed ham croquettes	14 €
Blanes red prawn croquettes	16 €
Dry rice with Blanes prawns (cooking time 20 min.)	28 €
“Paccheri” with shame-faced crab, courgette and mint (cooking time 15 min.)	25 €

Fish dishes

Double-cooked octopus with “mojo picón” (spicy pepper sauce), Mediterranean potatoes and volcanic rocks	28 €
Blanes prawns with smoked oil	45 €
Tuna belly, green beans and ponzu sauce of char-grilled vegetables	32 €
Market fish supreme in its roasting juice and seasonal vegetables	27 €
Cod with texture tomatoe, beans and split olives	26 €

Meat dishes

Slow-cooked veal, foie gras, beetroot, yoghurt and kumquat	22 €
Pigeon with creamy rice, strawberry, Avenc cheese, capers, hazelnuts and asparagus	33 €
Double-cooked shoulder of lamb, raw almonds, rosemary, lemon, fig relish and Kalamata olives	27 €
Veal fillet, sprout confit, shallot ravioli, pepper pork belly and blue cheese Aligot	28 €
Our special chicken with Norway lobsters	24 €

Desserts

Cottage cheese ice cream with strawberries, honey and caramelised walnuts	11 €
Melon, basil, lime and lemon	9 €
Deconstructed Black Forest gateau	12 €
Chocolate, orange with a spicy hint	11 €
Passion for coffee	10 €
Selection of cheeses and relishes	15 €

Entrées

Anchois de L'Escala, terrine de tomate, plancton, basilic et yaourt	17 €
Saumon "Gravlaks" au miel, moutarde, poireau en escabèche, betterave et wasabi	21 €
Foie gras mi-cuit, potiron, gingembre, orange et fleurs	19 €
Tartare de veau maison, petits légumes au vinaigre, roquette et fromage Burrata	21 €
Tartare de bar et touche de fruit de la passion	23 €
Jambon de porc ibérique élevé aux glands, "coca" à la tomate	28 €
Half-ration of acorn-fed Iberian ham with tomato-rubbed Catalan flatbreadt	14 €
Croquettes de jambon de porc ibérique élevé aux glands	14 €
Croquettes de gamba rouge de Blanes	16 €
Riz sec aux gambas de Blanes (temps de cuisson : 20 min.)	28 €
"Paccheri" aux crabe royal, courgette et menthe (temps de cuisson : 15 min.)	25 €

Poissons

Poulpe en deux cuissons, "mojo picón", pommes de terre de la Méditerranée et roches volcaniques	28 €
Gambas de Blanes avec huile fumée	45 €
Ventrèche de thon, haricots verts et sauce ponzu à "l'escalivada"	32 €
Suprême de poisson de la criée, jus de son rôti et petits légumes de saison	27 €
Morue avec des textures de tomate et haricots du crochet	26 €

Viandes

Veau cuit à basse température, foie-gras, betterave, yaourt et kumquat	22 €
Pigeonneau, riz crémeux, fraise, fromage de chèvre Avenc, câpres, noisettes et asperges	33 €
Épaule d'agneau en deux cuissons, amandes crues, romarin, citron et "relish" aux figues et olives "Kalamata"	27 €
Filet de veau, chou confit, raviolis à l'échalote, lard poivré et aligot de fromage bleu	28 €
Notre version du poulet aux langoustines	24 €

Desserts

Crème glacée au fromage blanc, fraises, miel et noix caramélisées	11 €
Melon, basilic, citron vert et jaune	9 €
Déconstruction de la Forêt noire	12 €
Chocolat, orange et touche piquante	11 €
Passion café	10 €
Assortiment de fromages et garnitures	15 €

Закуски - Entrants

- Анчоусы из л`Эскала с террином из томата, планктона, базилика и йогурта** 17 €
Anxoves de l'Escala amb terrina de tomàquet, plàncton, alfàbrega i iogurt
- Лосось гравлак с медом, горчицей, маринованным пореем, свеклой и васаби** 21 €
Salmó Gravlaks amb mel, mostassa, porro escabetxat, remolatxa i wasabi
- Фуа-гра средней степени готовности с тыквой, имбирем, апельсином и цветами** 19 €
Micuit de foie-gras amb carbassa, gingebre, taronja i flors
- Наш тартар из телятины, маринованные овощи, рукола и буррата** 21 €
El nostre tàrtar de vedella, encurtits, ruca i burrata
- Тартар из лаврака с нотками маракуйи** 23 €
Tàrtar de llobarro amb un toc de maracujà
- Иберийская вяленая ветчина из мяса свиней, откормленных желудями, с хлебом «Кока», натертым томатом** 28 €
Pernil ibèric d'aglà amb pa de coca amb tomàquet
- Половина порции иберийской вяленой ветчины из мяса свиней, откормленных желудями, с хлебом «Кока», натертым томатом** 14 €
Mitja ració de pernil ibèric d'aglà amb pa de coca amb tomàquet
- Крокеты из ветчины из мяса свиней, откормленных желудями** 14 €
Croquetes de pernil d'aglà
- Крокеты из красных креветок из Бланеса** 16 €
Croquetes de gamba vermella de Blanes
- Рассыпчатый рис с креветками из Бланеса (время приготовления 20 мин)** 28 €
Arròs sec de gamba de Blanes (temps de cocció 20 min)
- Паккери с королевским крабом, кабачком и мятой (время приготовления 15 мин)** 25 €
Paccheri amb cranc reial, carbassó i menta (temps de cocció 15 min)

Блюда из рыбы - Peixos

- Осьминог, приготовленный в два этапа, с соусом «Мохо пикон», средиземноморским картофелем и вулканическими камнями** 28 €
Pop en dos coccions amb "mojo picón", patates mediterrànies i roques volcàniques
- Креветки из Бланеса** 45 €
Gambes de Blanes
- Филе тунца, зеленая фасоль и соус «Пондзу» с запеченными овощами** 32 €
Ventresca de tonyina, mongeta tendra i ponzu d'escalivats
- Сюпрем из свежей рыбы, сок от ее обжаривания и сезонные овощи** 27 €
Suprema de peix de llotja, el seu suc de rostit i verduretes de temporada
- Треска, черный чеснок, фасоль и раздавленные оливки** 26 €
Bacallà, all negre, mongetes i olives trencades

Блюда из мяса - Carns

- Телятина, приготовленная при низкой температуре, фуа-гра, свекла, йогурт и кумкват** 22 €
Vedella a baixa temperatura, foie-gras, remolatxa, iogurt i cumquat
- Голубь с рисом со сливочной текстурой, клубникой, сыром Avenс, каперсами, фундуком и спаржей** 33 €
Colomí amb arròs cremós, maduixa, formatge Avenс, tàperes, avellanes i espàrrecs
- Лопатка барашка, приготовленная в два этапа, сырой миндаль, розмарин, лимон и соус «Релиш» с инжиром и оливками каламата** 27 €
Espatlla de xai en dos coccions, ametlla crua, romaní, llimona i reliish de figues i olives Kalamata
- Филе телятины, салат-латук конфи, равиоли с луком-шалотом, бекон с перцем и алиго с голубым сыром** 28 €
Filet de vedella, cabdell confitat, raviolis d'escalunya, panxeta pebrada, alligot de formatge blau
- Курица с норвежскими омарами по нашему рецепту** 24 €
La nostre versió del pollastre amb escamarlans

Десерты - Postres

- Замороженный крем из творога «рекуйт» с клубникой, медом и карамелизованными грецкими орехами** 11 €
Crema gelada de recuit amb maduixes, mel i nous caramel·litzades
- Дыня, базилик, лайм и лимон** 9 €
Meló, alfàbrega, llima i llimona
- Деконструированный торт «Шварцвальд»** 12 €
Deconstrucció de la Selva Negra
- Шоколад, апельсин с пикантными нотками** 11 €
Xocolata, taronja i un toc picant
- «Кофейные страсти»** 10 €
Passió pel cafè
- Ассорти из сыров с дополнениями** 15 €
Assortiment de formatges amb les seves guarnicions