



06 gener



MENÚ DE REIS



PREU 45€/PERSONA

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Còctel de pinya amb llagostins i salsa rosa

Caragols de la casa

Sopa de galets amb pilotes

Crepe de pulled pork amb ceba morada i salsa barbacoa amb un toc picant

Canelons de Nadal

Tataki de tonyina amb sèsam i salsa guacamole

Raviolis de figues amb salsa de formatge de cabra i nous amb encenalls de parmesà

Arròs melós amb daus de bacallà i trompeta de la mort

Cors de carxofa confitats amb encenalls de mi-cuit i oli de trufa

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Melós de vedella amb salsa Oporto i parmentier

Llenguado a la planxa "al ajillo" amb musclos i la seva guarnició

Filet ibèric a la planxa amb salsa de ceps i la seva guarnició

Suprema de bacallà gratinat amb mousselina de codony

Rap al forn amb salsa d'ametlles

Llom de tonyina a la planxa amb salsa de soia i sèsam

Hamburguesa vegetariana (alvocat amb tomàquet, ceba i salsa guacamole)

Entrecot de vedella a la planxa al gust (supl. 7€)

Pota de pop amb parmentier de patata i oli picant amb "pimentó de la Vera" (supl. 7€)

POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Coulant de xocolata sense gluten amb gelat de maduixa

Crepe de turró i xocolata calent

Sopa de maduixa amb gelat de coco

Pastís cremós de formatge

Carpaccio de pinya amb gelat de maracujà

Gelat casolà (Ferrero Rocher o Mango)

Roscó de Reis.

Pa, aigua i vi

FLASH



06 gener



MENÚ DE REIS



VEGETARIÀ 45€/PERSONA

PICA-PICA

Croquetes de bolets
Cors de carxofa confitats
Triangle de formatge brie arrebossat amb voinagreta de maduixa

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Supercaneló d'espínacs gratinat, amb fruits secs i poma
Graellada de verdura amb salsa romesco

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Risotto de bolets
Hamburguesa vegetariana
Ous estrellats amb xampinyons i espàrrecs trufats
Crepe de verdura i salmó amb salsa gorgonzola

POSTRES

Crepe de torró amb xocolata
Gelats artesans de Ferrero
Pastís cremós de formatge amb festucs
Carpaccio de pinya al ron amb gelat de coco

Roscó de Reis

Pa, aigua i vi



F L A S H

RESTAURANT · CREPERIA · CAFETERIA





06 gener



MENÚ DE REIS



INFANTIL 28€/PERSONA

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Canelons de la casa gratinats amb formatge i beixamel
Sopa de galets amb pilotes de pollastre
Crepe de pernil dolç i formatge

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Costella de corder amb patates fregides i allioli de llet
Hamburguesa de vedella gratinada amb formatge i patates
Escalopa de pollastre amb ou fregit i patates

POSTRES

Gelat de xocolata o vainilla
Pastís Sacher
Coulant de xocolata amb gelat de nata
Crepe de Nutella

Roscó de Reis

Aigua i refresc (una consumició per persona)



F L A S H

RESTAURANT · CREPERIA · CAFETERIA



FLASH

Menú
36€/pax

FESTIUS | NITS
grups

PER COMPARTIR

Bouquet d'enciams amb alvocat, favetes baby, ventresca de tonyina i vinagreta d'anxoves

Tires de pollastre cruixent - Anelles de calamar a l'andalusa

Taula de pernil ibèric amb pa i tomàquet - Patates braves

SEGON A ESCOLLIR

Filet Ibèric a baixa temperatura amb "chimichurri" de verdures

Suprema de bacallà gratinat amb muselina d'alls en llit de patates

Supercaneló de crepe amb verdures, salmó i formatge parmesà

Hamburguesa vegetariana de blat de moro i alvocat, amb salsa guacamole, enciam i tomata amb un toc picant

Magret d'ànec a la planxa amb salsa de ceps

Risotto de bolets amb espuma de parmesà

Raviolis de pera i gorgonzola amb sales de formatge trufada

Llom de tonyina a la planxa amb salsa de soja i sèsam

Entrecot de vedella a la planxa amb la seva guarnició (supl. 7€)

Pota de pop a la planxa amb oli picant i pimentón de la Vera (supl. 7€)

POSTRE A ESCOLLIR

Crepe de Nutella i plàtan - Carpaccio de pinya amb gelat de coco

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla - Gelat artesà (ferrero o mango)

Pastis cremós de formatge - Carrot cake

Aigua. vi Costes del Segre (una botella per cada 3 persones)
Café o infusió