

Tapas & Snacks

- **Croquetas caseras**

“selección del chef” 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

Homemade croquettes "chef's selection"

Hausgemachte Kroketteen "Chef's selection"

15,50 €

- **Patatas bravas al estilo Can Blanc** 1, 6, 11

Bravas potatoes Can Blanc style

Bravas Kartoffeln Can Blanc Art

11,90 €

- **Gyosas rellenas de langostinos y cebollino con salsa sitracha y alga wakame.** 1, 6, 7, 12

Gyosas stuffed with prawns and chives with sitracha sauce and wakame salad.

Gyosas gefüllt mit Garnelen und Schnittlauch mit Sitracha-Sauce und Wakame-Salat-Algen.

16,90 €

- **Langostinos rebozados en panko con mermelada de melocotón y un toque picante.** 1, 5, 7

Panko battered prawns with slightly spicy peach jam.

Garnelen im Panko-Teigmantel mit leicht scharfer Pfirsichmarmelade.

17,50 €

- **Selección de tapas** 1, 3, 6, 7, 11, 13

Tapas Selection

Tapas Auswahl

27,80 €

- **Tabla de jamón ibérico al corte y “pa amb tumaca” de cristal.** 1

iberian cured ham board and "pa amd tumaca" cristal bread

Iberisches Schinken brett mit "pa amd tumaca" kristall brot

24,90 €

- **Tabla de quesos para dos personas** 1, 5, 11

Cheese plattern for two persons

Käseplatte für zwei personen

21,50 €

Entrantes · Starters · Vorspeisen

- **Ensalada mixta con gambas salteadas, salmón noruego ahumado, cherrys, aguacate y mango.** 7, 11, 14

Mixed salad with sautéed prawns, smoked Norwegian salmon, cherry tomatoes, avocado and coulis mango

Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen, geräuchertem norwegischen Lachs, Kirschtomaten, Avocado und Coulis Mango

17,90 €

- **Ensalada de espinacas con queso de cabra a la plancha, cherrys, pera y nueces.** 5, 11, 14

Spinach salad with grilled goat cheese, cherry tomatoes, pear and nuts.

Spinatsalat mit gegrilltem Ziegenkäse, Kirschtomaten, Birne und Nüssen.

16,90 €

- **Hummus de la casa, crudités y pan de pita.** 1, 2, 5, 6, 8, 12

House hummus, crudités and pita bread.

Hummus nach Art des hauses mit pitabrot und crudités

11,90 €

Platos Principales · Main Courses · Hauptspeisen

- Entrecote de ternera 100% Black Angus, con patató y espárragos salteados al romero.

100% Black Angus beef entrecote, with potato and sautéed asparagus with rosemary.

Entrecote vom 100 % Black Angus Beef, mit Kartoffeln und Rosemarin sautiertem Spargel

28,90 €

- Costillas de cerdo ibéricas cocinadas a baja temperatura con salsa de soja y miel acompañadas de ensalada coleslaw. ^{3, 8, 10, 11}

Iberian pork ribs cooked at low temperature with soy sauce and honey accompanied by coleslaw salad.

Iberische Schweinerippchen bei Niedertemperatur gegart mit Honig - Sojasauce und Krautsalat.

22,90 €

- Hamburguesa casera Black Angus, queso cheddar, salsa BBQ, Mezclum y cebolla frita crujiente con patatas fritas ^{1, 11, 12}

Homemade Black Angus hamburger, cheddar cheese, BBQ sauce, Mezclum and fried onion with fry potatoes

Hausgemachter Black-Angus-Hamburger, Cheddar-Käse, BBQ-Sauce, Mezclum und Röstzwiebeln mit Pommes frites

18,90 €

- Suprema de salmón con setas Shiitake, espárragos y teriyaki casera. ^{3, 6, 12, 13}

Supreme salmon with Shiitake mushrooms, asparagus and homemade teriyaki.

Supreme Lachs mit Shiitake-Pilzen, Spargel und hausgemachtem Teriyaki.

- Pata de pulpo con parmetier de patata trufada y crujiente de plátano macho. ^{1, 4, 11} [P/M]

Octopus leg with truffled potato parmetier and crispy banana

Oktopuskeule mit getrüffelt Kartoﬀelparmetier und knuspriger Banane

25,90/26,90 €

- Raviolis rellenos de mascarpone con salsa de trufa y lascas de parmesano. ^{1, 4, 11}

Ravioli stuffed with mascarpone with truffle sauce and Parmesan cheese.

Mit Mascarpone gefüllte Ravioli in Trüffelsauce und Parmesankäse.

22,90 €

Postres · Deserts · Nachspeisen

- Volcán de chocolate con crumble de cacao y almendras, salsa de reducción de frutos rojos y helado de vainilla. ^{1, 2, 5, 6, 10, 11}

Chocolate volcano with cocoa crumble and almonds, reds fruit reduction sauce and vanilla ice cream.

Schokoladen-Vulkan mit Kakao-Crumble, Mandeln, roten Früchten Reduktionssoße und Vanilla ice

9,90 €

- Tarta tatin de manzana con crumble, helado de vainilla y flambeado con ron Amazonas. ^{1, 2, 5, 6, 11}

Apple tatin with crumble, flambé with Mallorca Rum "Amazonas" and vanilla ice cream

Apfeltatin mit Crumble, flambiert mit Mallorca Rum „Amazonas“ und Vanilla ice

10,90 €

- Tiramisú de baileys ^{1, 5, 10, 11}

Baileys tiramisú

Baileys-Tiramisu

10,20 €