

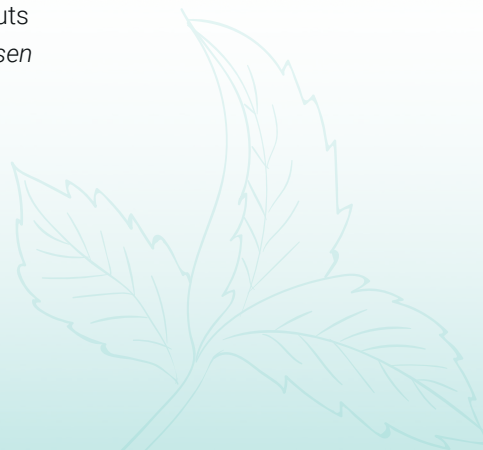
# Tapas

<b>Croquetas caseras "selección del chef"</b> (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)	<b>17,50</b>
Homemade croquettes "chef's selection" <i>Hausgemachte Kroketten "Chef's selection"</i>	
<b>Patatas bravas al estilo Can Blanc</b> (1, 5, 6, 11)	<b>13,90</b>
Bravas potatoes Can Blanc style <i>Bravas Kartoffeln Can Blanc Art</i>	
<b>Gyozas rellenas de langostinos y cebollino con salsa sriracha y alga wakame</b> (1, 6, 7, 12)	<b>19,50</b>
Gyozas stuffed with prawns and chives with sriracha sauce and wakame salad <i>Gyozas gefüllt mit Garnelen und Schnittlauch mit Sriracha-Sauce und Wakame-Salat-Algen</i>	
<b>Langostinos rebozados en panko con mermelada de melocotón y un toque picante</b> (1, 5, 7)	<b>18,50</b>
Panko battered prawns with slightly spicy peach jam <i>Garnelen im Panko-Teigmantel mit leicht scharfer Pfirsichmarmelade</i>	
<b>Selección de tapas</b> (1, 3, 6, 7, 11, 13)	<b>31,50</b>
Selection of tapas <i>Auswahl von Tapas</i>	
<b>Tabla de queso para dos personas</b> (1, 5, 11)	<b>25,50</b>
Cheese platter for two persons <i>Käseplatte für zwei personen</i>	



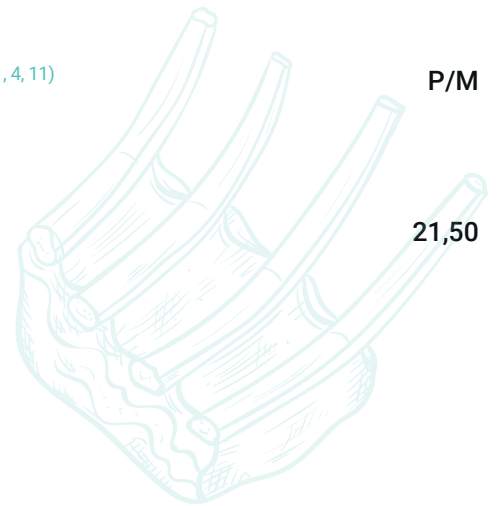
## Entrantes · Starters · Vorspeisen

<b>Ensalada mixta con gambas salteadas, salmón noruego ahumado, cherrys, aguacate y mango</b> (7, 11, 12, 14)	<b>19,90</b>
Mixed salad with sautéed prawns, smoked Norwegian salmon, cherry tomatoes, avocado and coulis mango <i>Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen, geräuchertem norwegischen Lachs, Kirschtomaten, Avocado und Coulis Mango</i>	
<b>Ensalada de espinacas con queso de cabra a la plancha, cherrys, pera y nueces</b> (5, 11, 12, 14)	<b>19,50</b>
Spinach salad with grilled goat cheese, cherry tomatoes, pear and nuts <i>Spinatsalat mit gegrilltem Ziegenkäse, Kirschtomaten, Birne und Nüssen</i>	
<b>Hummus de la casa con crudités y pan pita</b> (1, 2, 5, 6, 8, 12)	<b>13,90</b>
House hummus, crudités and pita bread <i>Hummus nach Art des hauses mit pitabrot und crudités</i>	



## Principales · Main courses · Hauptspeisen

- Entrecote de ternera 100% Black Angus, con patat6 y espárragos salteados al romero** 28,90  
 100% Black Angus beef entrecote, with potato and sautéed asparagus with rosemary  
 Entrecote vom 100 % Black Angus Beef, mit Kartoffeln und Rosemarin sautuertem Spargel
- Costillas de cerdo ibéricas cocinadas a baja temperatura con salsa de soja y miel acompañadas de ensalada coleslaw** <sup>(3, 8, 10, 11)</sup> 23,90  
 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
- Hamburguesa casera black angus, queso cheddar, salsa BBQ, mezclum y cebolla frita crujiente con patatas fritas** <sup>(1, 11, 12)</sup> 21,90  
 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
- Suprema de salm6n con setas shiitake, espárragos y teriyaki casera** <sup>(3, 6, 12, 13)</sup> 26,50  
 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** <sup>(1, 4, 11)</sup> P/M  
 Octopus leg with truffled potato parmetier and crispy banana  
 Oktopuskeule mit getrüffeltem Kartoffelparmetier und knuspriger Banane
- Spaguettini gamberi, aglio, olio, peperonccino y espárragos** <sup>(1, 7)</sup> 21,50  
 Spaghettini gamberi, aglio e olio, peperonccino and asparagus  
 Spaghettini Gamberi, aglio e olio, peperonccino und Spargeln



## Postres · Deserts · Nachspeisen

- Lemon Pie con crumble de almendras y merengue en sif6n** <sup>(1, 10, 11)</sup> 10,50  
 Lemon Pie with almond crumble and siphon meringue  
 Lemon Pie mit Mandelstreuseln und Baiser aus dem Sahnespender
- Panacotta asiática Can blanc con polvo de pistacho, frambuesa liofilizada, y sopa de té matcha** <sup>(1, 2, 5, 10, 11)</sup> 10,50  
 Asian Panna Cotta Can blanc with pistachio powder, freeze-dried raspberry, and matcha tea soup  
 Asiatische Can Blanc Panna Cotta mit Pistazienpulver, gefriergetrockneten Himbeeren und Matcha-Tee-Suppe
- Volcán de chocolate con crumble de cacao y almendras, salsa reducción de frutos rojos y helado de vainilla** <sup>(1, 2, 5, 6, 10, 11)</sup> 10,50  
 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