
Menú finger food

Menú que consta de mini raciones de cada plato del tamaño de un bocado. "Comida que se come con los dedos"

Croquetas caseras selección del chef
Mini ensalada mixta con gambas y salmón
Langostinos torpedo con mermelada de melocotón picantona
Gyozas rellenas de langostinos y cebollino
Sake tempura
Patatas bravas al estilo Can Blanc

Postre Coulant de chocolate

39,90€ / Persona



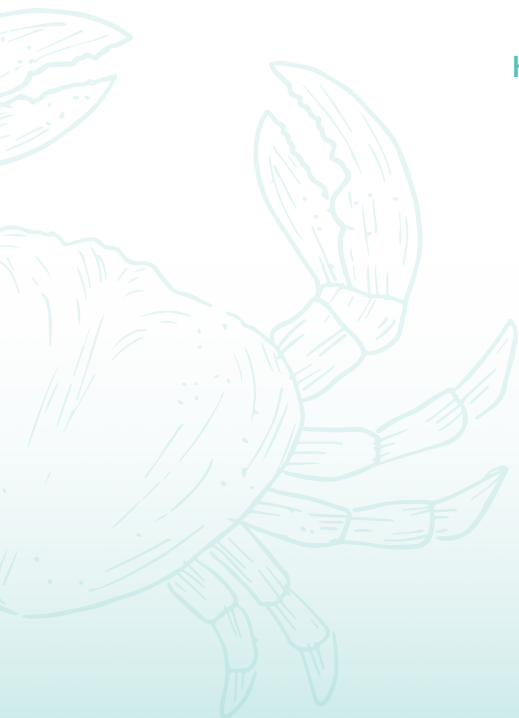
Menú de tapas

Ración completa de platos que se servirán 1 ración entera por cada 2 comensales a compartir

California roll
Hummus de la casa con pan pita y crudites
Langostinos rebozados en panko
Gyozas rellenas de langostino y cebollino
Croquetas selección del chef
Patatas bravas Can Blanc

Postre panacota asiática Can Blanc

58,50€ / Persona



Menú finger food japonés

Menú que consta de mini raciones de cada plato del tamaño de un bocado. "Comida que se come con los dedos"

Sake tempura

Hosomaki roll rebozado con salmón, toque fresco de albahaca y tartar de salmón, mahonesa spicy y salsa teriyaki

Mallorca roll

Uramaki roll con queso crema, cebolla confitada a baja temperatura y langostino panko Cubierto con láminas de salmón flambeado con puntos de sitracha y teriyaki

Nikkei

Uramaki roll relleno de atún, aguacate y cebolla roja encurtida. Acabado con finas láminas de atún y toque fresco de salsa Nikkei (mayonesa, soja, lima y miel)

California roll

Relleno de salmón, aguacate, philadelphia y masago

Láminas de salmón marinado

Con salsa de cítricos, mango, pasta de ají y maíz frito con crujiente de boniato

Postre, Panacota Can Blanc asiática

42,90€ / Persona

Menu Isla Bonita

Ración completa de platos que se servirán 1 ración entera por cada 2 comensales a compartir

Entrantes a compartir cada 2 personas

Selección de tapas, contiene 4 croquetas, 4 gyozas, 4 langostinos panko y tartar de salmón sobre pasta frita wanton
Selección de sushi, contiene 4 piezas de sake tempura, 2 niguiris de salmón, 2 niguiris de atún y 4 piezas california roll

Principal (Solo 2 a elegir)

Suprema de salmón con setas shiitake, espárragos y teriyaki casera
Entrecot de ternera 100% Black Angus con patato y espárragos salteados al romero
Pata de pulpo sobre parmetier de patata trufada y crujiente de plátano macho
Calamar a la plancha con espinacas salteada, cherrys y picada de ajo y perejil

Postre (1 a elegir)

Volcán de chocolate con crumble de cacao y almendras, salsa de reducción de frutos rojos y helado de vainilla
Panacotta asiática Can Blanc

59,00€ / Persona

Finger food menu

The menu consists of small portions of each dish, bite-sized

Chef's selection of homemade croquettes

Mini salad with prawns and salmon

Torpedo prawns with spicy peach marmalade

Gyozas stuffed with prawns and chives

Sake tempura

Patatas bravas Can Blanc style

Dessert Chocolate coulant

39,90€ / Person



Tapas menu

A full portion of dishes to be served for every 2 diners to be shared

California roll

House hummus with pita bread and crudites

Prawns in panko batter

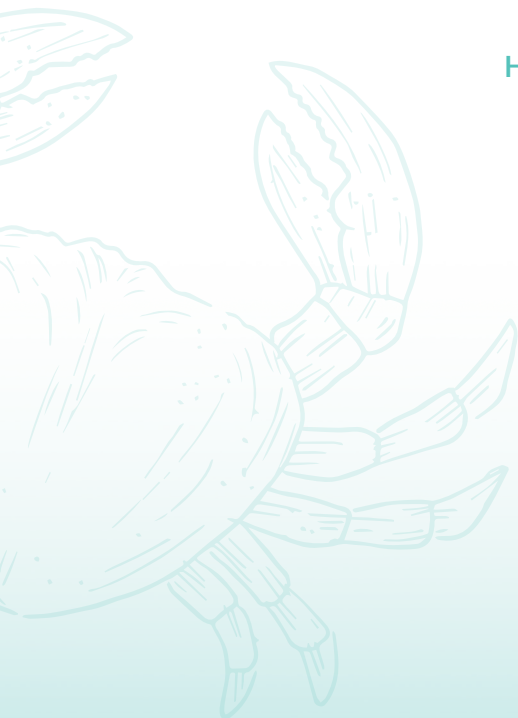
Gyozas stuffed with prawns and chives

Chef's selection croquettes

Patatas bravas Can Blanc

Dessert Asian panna cotta Can Blanc

58,50€ / Person



Japanese finger food menu

Menu consists of bite-sized mini portions of each dish

Sake tempura

Hosomaki roll battered with salmon, fresh basil and salmon tartare, spicy basil and salmon tartar, spicy mayonnaise and teriyaki sauce

Mallorca roll

Uramaki roll with cream cheese, low-temperature onion confit and panko prawns. Topped with slices of salmon flambéed with sitracha and teriyaki

Nikkei

Uramaki roll stuffed with tuna, avocado and pickled red onion. Finished with thin slices of tuna and a touch of fresh Nikkei sauce (mayonnaise, soy, lime and honey)

California roll

Stuffed with salmon, avocado, philadelphia and masago

Marinated salmon slices

With citrus sauce, mango, chilli paste and fried maize with sweet potato crisp

Dessert, Asian panacota Can Blanc

42,90€ / Person

Menu Isla Bonita

Full portion of dishes to be served for every 2 diners to share

Starters to share for every 2 persons

Selection of tapas, containing 4 croquettes, 4 gyozas, 4 panko prawns and salmon tartar on wonton fried dough

Sushi selection, containing 4 pieces of sake tempura, 2 pieces of salmon niguiris, 2 pieces of tuna niguiris and 4 pieces of california roll

Main course (Only 2 to choose from)

Salmon supreme with shiitake mushrooms, asparagus and homemade teriyaki sauce

Entrecote of 100% Black Angus beef with potato and asparagus sautéed with rosemary

Octopus leg on truffled potato parmetier and crunchy plantain crisp

Grilled squid with sautéed spinach, cherries and chopped garlic and parsley

Dessert (1 of your choice)

Chocolate volcano with cocoa and almond crumble, red fruit reduction sauce and vanilla ice-cream

Asian panna cotta Can Blanc

59,00€ / Person



FingerFood Menü

Menü bestehend aus mundgerechten Miniportionen der jeweiligen Gerichte

Eine vom Chef ausgewählte Auswahl an hausgemachten Krokette

Gemischter Minisalat mit Crevetten und Lachs

Torpedo-Garnelen mit pikanter Pfirsichmarmelade

Gefüllte Gyozas mit Garnelen und Schnittlauch

Sake-Tempura

Patas bravas nach "Can-Blanc-Art "

Dessert Schokoladencoulant

39,90€ / Pro Person



Tapas-Menü

Es wird 1 Portion pro 2 Gäste serviert, zum teilen

California roll

Hausgemachter Hummus mit Fladenbrot und Crudites (Gemüsesorten)

Garnelen in Panko-Panade

Gefüllte Gyozas mit Garnelen und Schnittlauch

Krokette nach Wahl des Küchenchefs

Patas bravas nach "Can-Blanc-Art"

Dessert Asiatisches Panacota "Can Blanc"

58,50€ / Pro Person



Japanisches Fingerfood Menü

Menü bestehend aus mundgerechten Miniportionen der jeweiligen Gerichte

Sake tempura

Hosomaki-Roll paniert mit Lachs, frischem Basilikum und Lachstatar, pikanter Mayonnaise und Teriyaki-Sauce

Mallorca roll

Uramaki-Roll mit Frischkäse, konfitierten Zwiebeln und Panko-Garnelen. Belegt mit Lachsscheiben, flambiert mit Sitracha und Teriyaki

Nikkei

Uramaki-Roll, gefüllt mit Thunfisch, Avocado und eingelegten roten Zwiebeln. Abgerundet mit dünnen Thunfischscheiben und einem frischen Hauch von Nikkei-

Sauce (Mayonnaise, Soja, Limette und Honig)

California roll

gefüllt mit Lachs, Avocado, Philadelphia und Masago

Marinierte Lachsscheiben mit Zitrusauce

Mango, Chilipaste und geröstetem Mais mit knuspriger Süßkartoffel

Dessert, Asiatische Panacota "Can Blanc"

42,90€ / Pro Person

Isla Bonita Menü

Es wird eine komplette Ration für jeweils 2 Personen zum teilen serviert

Vorspeisen zum Teilen (jeweils für 2 Personen)

Tapas-Auswahl, bestehend aus 4 Krokette, 4 Gyozas, 4 Panko-Garnelen und Lachs-Tartar auf gebratenem Wonton-Teig
Sushi-Auswahl, bestehend aus 4 Stück Sake-Tempura, 2 Stück Lachs-Nigiris, 2 Stück Thunfisch-Nigiris und 4 Stück Kalifornien-Roll

Hauptgericht (2 nach Wahl)

Lachs Supreme mit Shiitake-Pilzen, Spargel und hausgemachtem Teriyaki
Entrecote 100 % Black Angus-Rind mit Kartoffeln und sautiertem Spargel mit Rosmarin
Oktopus-Bein auf getrüffeltem Kartoffelparmetier und knusprigen Kochbananen
Gegrillter Tintenfisch mit sautiertem Spinat, Cherrys und gehacktem Knoblauch und Petersilie

Dessert (1 nach Wahl)

Schokoladenvulkan mit Kakao- und Mandelcrumble, Reduktionssauce aus roten Früchten und Vanilleeis
Asiatische Panacotta "Can Blanc"

59,00€ / Pro Person