



els Brancs

Restaurant

ENTRANTS FREDS



Burrata de búfala, selecció de tomàquets de temporada, oli d'alfàbrega

Burrata de búfala, selección de tomates de temporada, aceite de albahaca

Buffalo burrata, selection of seasonal tomatoes, basil oil

Burrata de búfala, sélection de tomates de saison, huile de basilic

Burrata de búfala, Auswahl an saisonalen Tomaten, Basilikumöl

- 19€ -

Alberginia rostida lacada, kèfir i picada de fruits secs

Berenjena asada lacada, kèfir y picada de frutos secos

Glazed roasted eggplant with kefir and crushed nuts

Aubergine rôtie laquée, kèfir et fruits secs concassés

Glasierte geröstete Aubergine, Kefir und gehackte Nüsse

- 19€ -

Crema d'ametlla Marcona amb verat fumat i subtil toc d'all negre i raïm

Crema de almendra Marcona con caballa ahumada, sutil toque de ajo negro y uva

Marcona almond cream with smoked mackerel and a subtle hint of black garlic and grapes

Crème d'amande Marcona avec maquereau fumé et subtil soupçon d'ail noir et raisin

Marcona-Mandelcreme mit geräucherter Makrele und feiner Note von schwarzem

Knoblauch und frischen Trauben

- 22€ -

Pernil ibèric de Guijuelo i pa de vidre amb tomata

Jamón ibérico de Guijuelo y pan de vidrio con tomate

Iberian ham from Guijuelo and glass bread with tomato

Jambon ibérique de Guijuelo et pain à la tomate

Iberischer Schinken (aus Guijuelo) und pan de vidrio con tomate (Tomatenbrot)

- 34€ -

ENTRANTS FREDS



Ravioli de gamba amb formatge fresc d'anet i gaspatxo de mango

Ravioli de gamba con queso fresco de eneldo y gazpacho de mango

Prawn ravioli with dill fresh cheese and mango gazpacho

Ravolis de crevette au fromage frais à l'aneth et gazpacho de mangue

Ravioli mit Garnelen, Frischkäse und Dill sowie Mango-Gazpacho

- 28 € -

Ceviche de corball

Ceviche de corvina

Corvina ceviche

Ceviche de corvina

Ceviche vom Umberfish

- 28 € -

Salmó fumat amb vinagreta de mostassa

Salmón ahumado con vinagreta de mostaza

Smoked salmon with mustard vinaigrette

Saumon fumé avec vinaigrette à la moutarde

Geräucherter Lachs mit Senf-Vinaigrette

- 28 € -

Tartar de tonyina

Tartar de atún

Tuna tartare

Tartare de thon

Thunfischtartar

- 24 € -

ENTRANTS CALENTS



Pop a la brasa amb emulsió de pebrots fumats sobre parmentier

Pulpo a la brasa con emulsi3n de pimientos ahumados sobre parmentier

Grilled octopus with smoked pepper emulsion on parmentier

Poulpe grillé à l'émulsion de poivre fumé et parmentier

Gegrillter Oktopus an einer rauchigen Paprika-Emulsion und Parmentier

- 33 € -

Vieires amb carxofes confitades, pernil ibèric i romesco

Vieiras con alcachofas confitadas, jam3n ibèric y romesco

Scallops with artichokes, iberian ham and romesco sauce

Saint-Jacques aux artichauts confits, Jambon ibèrique et sauce romesco

Jakobsmuscheln mit eingelegter Artischocke, Iberischer Schinken und Romesco-SoÙe

- 32 € -

Calamar de platja a la planxa amb cruixent d'ibèric i espàrrec verd

Calamar de playa a la plancha con crujiente de ibèric y espàrrago verde

Grilled beach squid with crispy Iberian pork and green asparagus

Calamar de plage à la plancha avec ibèrique croustillant et asperge verte

Gegrillter Tintenfisch vom Strand mit knusprigem Ibèrico-Schinken und grünem Spargel

- 21 € -

Nyoquis amb escamarlans en la seva salsa i crème fraîche

Ñoquis con cigalas en su salsa y crème fraîche

Gnocchi with langoustines in their sauce and crème fraîche

Gnocchis aux cigales dans leur sauce et crème fraîche

Gnocchi mit Kaisergranat in eigener Sauce und Crème fraîche

- 25 € -

Tortilla oberta de gamba vermella i bolets de temporada

Tortilla abierta de gamba roja y setas de temporada

Open omelette with red shrimp and seasonal mushrooms

Omelette ouverte aux crevettes rouges et champignons de saison

Offenes Omelett mit roten Garnelen und saisonalen Pilzen

- 20 € -

ARROSSOS



La nostra fideuada de rap i escamarlà

Nuestra fideua de rape y cigala
Our monkfish and langoustine fideua
Notre fideua de lotte et langoustine
Unsere Seeteufel und Kaisergranat Fideua
- 27 € -

Arròs de verdures

Arroz de verduras
Vegetable rice
Riz aux légumes
Reis mit Gemüse
- 20 € -

Arròs sec de gambes

Arroz seco de gambas
Dry rice with prawns
Riz sec aux crevettes
Trockener Reis mit Garnelen
- 31 € -

Arròs negre amb calamars

Arroz negro con calamares
Black squid rice
Riz noir aux calamars
Schwarzer Reis mit Calamares
- 27 € -

PEIX



Caldereta de rap amb gambes, cloïsses i safrà

Caldereta de rape con gambas, almejas y azafrán

Monkfish stew with prawns, clams and saffron

Ragoût (caldereta) de lotte et gambas, palourdes et safran

Eintopf mit Seeteufel, Gambas, Venusmuschel und Zafran

- 39€ -

Llobarro amb velouté d'herbes i fonoll

Lubina con velouté de hierbas y hinojo

Sea bass with herb velouté and fennel

Bar avec velouté aux herbes et fenouil

Wolfsbarsch mit Kräuter-Velouté und Fenchel

- 32€ -

Turbot al forn, murgules, salsifí i vi ranci

Rodaballo al horno, colmenillas, salsifí y vino rancio

Baked turbot, morels, salsify and aged wine

Turbot au four, morilles, salsifis et vin ranci

Steinbutt aus dem Ofen, Morcheln, Schwarzwurzel und gereifter Wein

- 35€ -

Llenguado, salsa vi blanc i verduretes d'horta local

Lenguado con salsa de vino blanco y verduritas de huerta local

Sole with white wine sauce and local garden vegetables

Sole avec sauce au vin blanc et petits légumes du potager local

Seezunge mit Weißweinsauce und Gemüse aus lokalem Anbau

- 39€ -

Guarnicions:

- . Amanida verda · Ensalada verde · Green salad · Salade verte · Grüner Salat 7
- . Escalivada a la brasa · Escalivada · Roasted pepper salad · Salade de poivrons rôtis 7
- . Saltat de verduretes · Salteado de verduras · Sauteed vegetables · Légumes sautés
· Gedünstetes Gemüse 7
- . Patates fregides · Patatas fritas · French fries · Frites · Pommes frites 7

CARN



Garrí amb salsa de poma i ratafia

Cochinillo con salsa de manzana y ratafia
Suckling pig with an apple and ratafia sauce
Cochon de lait à la sauce pommes et ratafia
Spanferkel an einer Soße aus Apfel und Ratafia (Schnaps)
- 31€ -

Filet de vedella amb parmentier trufada, salsa foie i oporto

Filete de ternera con parmentier trufado, salsa de foie y oporto
Beef fillet with truffled parmentier, foie gras sauce and port wine
Filet de bœuf avec parmentier truffé, sauce au foie gras et porto
Rinderfilet mit Trüffel-Parmentier, Foie-gras-Sauce und Portwein
- 39€ -

Filet de vedella a la planxa

Solomillo de ternera a la plancha
Grilled Beef fillet
Filet de boeuf à la planxa
Gegrilltes Rinderfilet
- 36€ -

Magret d'ànec amb salsa de taronja, remolatxa i pack choi

Magret de pato con salsa de naranja, remolacha y pak choi
Duck magret with orange sauce, beetroot and pak choi
Magret de canard avec sauce à l'orange, betterave et pak choï
Entenbrust (Magret) mit Orangensauce, Roter Bete und Pak Choi
- 35€ -

Jarret de xai confitat, salsa de mel i romaní, puré de coliflor

Jarrete de cordero confitado con miel, mostaza y romero
Lamb shank confit with honey, mustard and rosemary
Jarret d'agneau confit au miel, moutarde et romarin
Lammkeule mit Honig, Senf und Rosmarin
- 37€ -

POSTRES



Babà al rom amb gelat de vainilla i fruits vermells

Babá al ron con helado de vainilla y frutos rojos
Rum baba with vanilla ice cream and red fruits
Baba au rhum avec glace à la vanille et fruits rouges
Rum Baba mit Vanilleis und rote Früchte

- 12 € -

Jardí exòtic / Jardín exótico / Exotic garden / Jardin exotique / Exotischer Garten

Galeta sablé, mandarina, salsa de mango i fruita de la passió, pell iuzu confitada, crema de llimona
Galleta sablé, mandarina, salsa de mango y fruta de la pasión, piel yuzu confitada, crema de limón
Sablé biscuit, mandarin, mango and passion fruit coulis, candied yuzu skin, lemon cream
Biscuit sablé, coulis mandarine, mangue et fruit de la passion, écorce de yuzu confite, crème de citron

Sablé-Keks, Mandarine, Mango- und Passionsfruchtsauce, kandierte Yuzu-Schale, Zitronencreme
- 12 € -

Pecat xocolata / Pecado chocolate / Chocolate sin / Péché de chocolat / Schokoladensünde

Sablé, ganache de xocolata, mousse de xocolata, sorbet de xocolata
Sablé, ganache de chocolate, mousse de chocolate, sorbete de chocolate
Sablé, chocolate ganache, chocolate mousse, chocolate sorbet
Sablé, ganache chocolat, mousse chocolat et sorbet chocolat
Sablé, Schokoladenganache, Schokoladenmousse, Schokoladensorbet

- 13 € -

Tartaleta de fruites / Tartaleta de frutas / Fruit tart / Tarte aux fruits / Früchte-torte

Tartaleta farcida de crema de vainilla i fruites del temps
Tartaleta rellena de crema de vainilla y frutas del tiempo
Tartlet filled with vanilla cream and seasonal fruits
Tartelette fourrée à la crème vanille et fruits de saison
Tartelette gefüllt mit Vanillecreme und saisonalen Früchten

- 11 € -

Formatges amb mermelades - 2 pax

Quesos con mermeladas
Cheese assortments with jams
Fromages et confitures
Verschiedene Käse mit Marmelade

- 28 € -