

# LABLAVA

CATALÀ



# LABLAVA

## PER PICAR

- Pebrots del Padrón* 7  
*Patates Blaves* 7  
*Musclos al vapor de vi Blanc* 10  
*Cloïsses saltejades en Salsa Verda* 14  
*Calamars a l'andalusa* 12  
*Calamarsons fregits* 12  
*Pernil de Glà* 16  
*Pa de Vidre amb tomàquet i oli D.O. de l'Empordà* 3

## ENTRANTS

- La nostra versió freda de *salmorejo* Mediterrani 9  
*Amanida de verds, fruita seca, vinagreta agredolça picant de fruits vermells* 9  
*Amanida Grega* 12  
*Sardinas fumades amb Coca de l'Empordà i melmelada de tomàquet* 14  
*Tomàquet de Pagès amb tonyina del Nord, i vinagreta de mostassa i mel* 15  
*Pop Brasejat a l'oli de "Pimentón de la Vera"* 18  
*Graellada de verdures mixtes amb el seu romesco* 12  
*Ous de Corral ferrats amb Pernil de Glà i ceba caramel·litzada* 11

## ARROSSOS I PASTA

- Arròs a la Cassola amb Gambes* (mínim 2 persones) 19 p/p  
*Arròs Negre amb calamarsons, sípia i cloïsses* (mínim 2 persones) 18 p/p  
*Arròs sec d'Alacant* (mínim 2 persones) 17 p/p  
*Spaguettis a la Vongole* 14  
*Tagliatelle La Blava* 11

# LABLAVA

## PEIX

- Tàrtar de Tonyina* 15  
*Gambes vermelles a l'oli d'all i safrà (6 uts.)* 24  
*Rogers cruixents fregits* 18  
*Tronc de Turbot salvatge i verdures a la planxa* 22  
*Morro de Bacallà a la Donosti* 21  
*Calamar a la planxa amb oli d'all i julivert* 12

## CARNS

- Steak Tartar D.O. Girona (160 grs.)* 18  
*Filet de vedella D.O. Girona (200 g) a la pedra i patata Maitre d'Hotel* 24  
*Costelletes de conill arrebossades amb allioli i tomàquet Provençal* 18  
*Medalló de peus de porc sobre crema de poma i porro* 16  
*Hamburguesa "tacada" en pa fregit a l'all* 14

## DOLÇOS MOMENTS

- Tarta de xocolata de la mama* 6  
*Pastís de pastanaga i frosting de vainilla* 6  
*Taronges flamejades amb sucre caramelitzat* 6  
*Maduixes Fresques amb Porto i vainilla* 6  
*Recuit de Fonteta amb mermelada de meló i síndria* 6  
*Logurt de Fonteta amb Nous i Mel de flors* 6  
*Gelats Naturals de l'Empordà* 6  
*Sorbet Gin Tònic* 6

Els agrairíem ens diguessin si són al·lèrgics a algun producte de la nostra proposta





# LABLAVA

CASTELLANO



# LABLAVA

## PARA PICAR

- Pimientos de Padrón* 7
- Patatas Blavas* 7
- Mejillones al vapor de vino blanco* 10
- Almejas Salteadas en Salsa Verde* 14
- Calamar a la andaluza* 12
- Chipirones fritos* 12
- Jamón Ibérico de bellota* 16
- Pan de Cristal con tomate y aceite D.O. Empordà* 3

## ENTRANTES

- Nuestra versión fría de Salmorejo Mediterráneo* 9
- Ensalada de Verdes, frutos secos, Vinagreta agridulce picante de frutos rojos* 9
- Ensalada Griega* 12
- Sardinas Ahumadas en Coca del Empordà con Mermelada de tomate* 14
- Tomate de Payés con Atún del Norte, y vinagreta de mostaza y miel* 15
- Pulpo Braseado al aceite de Pimentón de la Vera* 18
- Parrillada de verduras mixtas y su romesco* 12
- Huevos de Corral Fritos con Jamón Ibérico y Cebolla Caramelizada* 11

## ARROCES Y PASTA

- Arroz a la Cassola con Gambas (mínimo 2 pers.)* 19 P/P
- Arroz negro con chipirones, Sepia, y Almejas (mínimo 2 pers.)* 18 P/P
- Arroz Seco de Alicante (mínimo 2 pers.)* 17 P/P
- Spaguettis a la Vongole* 14
- Tagliatelle LaBlava* 11

# LABLAVA

## PESCADOS

- Tartar de Atún* **15**  
*Gambas Rojas al ajillo de azafrán (6 uds.)* **24**  
*Salmonetes Crujientes Fritos* **18**  
*Tronco de Rodaballo Salvaje, verduras a la plancha* **22**  
*Morro de Bacalao a la Donostiarra* **21**  
*Calamar a la plancha con Aceite de Ajo y Perejil* **12**

## CARNES

- Steak Tartar D.O. Girona (160 grs.)* **18**  
*Solomillo de ternera D.O. Girona (200 grs.) a la Piedra y Patata Maitre d'Hotel* **24**  
*Costillitas de conejo rebozadas con allioli y Tomate a la Provenzal* **18**  
*Medallón de Pies de Cerdo sobre Crema de Manzana y Puerro* **16**  
*Hamburguesa de Ternera "tacada" sobre Pan Frito al Ajo* **14**

## DULCES MOMENTOS

- Tarta de chocolate de Mamá* **6**  
*Cake de zanahoria y Frosting de vainilla* **6**  
*Naranjas Flambeadas con Azúcar Caramelizado* **6**  
*Fresas Frescas al Oporto y Vainilla* **6**  
*Recuit de Fonteta con mermelada de melón y sandía* **6**  
*Yogurt de Fonteta con Nueces y Miel de Flores* **6**  
*Helados Naturales del Empordà* **6**  
*Sorbete Gin Tonic* **6**

Les agradeceríamos que nos hicieran saber si son alérgicos a algún producto de nuestra propuesta





# LABLAVA

FRANÇAIS



# LABLAVA

## POUR GRIGNOTER

- Petits Poivrons de Padrón avec du Sel Maldon* 7  
 Pommes de Terre frites La Blava 7  
*Moules à la vapeur au vin blanc* 10  
*Palourdes sautés à la Sauce Vert* 14  
*Calmar à l'andalouse* 12  
*Petits calmars frits* 12  
*Jambon cru de bellota (porc nourri aux glands)* 16  
*Pain de Coca frotté à la tomate et son filet d'huile d'olive D.O. Empordà* 3

## ENTRÉES

- Notre version froide de *salmorejo* Méditerranéen 9  
*Salade de feuilles vertes, fruits secs, vinaigrette aigre-douce épicée* 9  
*Salade Grecque* 12  
*Sardines fumées sur pain de « Coca del Empordà », accompagnées de confiture de tomate* 14  
*Tomate du jardin, thon du nord et vinaigrette à la moutarde et au miel* 15  
*Poulpe Braisé à la paprika d'huile* 18  
 Assortiment de *légumes* au grill, sauce romesco 12  
 Oeufs de volaille frits avec Jambon et les oignons caramélisés cuits 11

## RIZ ET PÂTES

- Riz Casserole aux Crevettes* (minimum 2 pers.) 19 P/P  
*Riz Noir aux petits calmars, seiches et les palourdes* (minimum 2 pers.) 18 P/P  
*Riz sec (paella) d'Alicante* (minimum 2 pers.) 17 P/P  
*Spaghettis Vongole* 14  
*Tagliatelle LaBlava* 11



# LABLAVA

## POISSONS

- Tartare de Thon* **15**  
*Crevettes Rouges à l'ail du safran (6 uts.)* **24**  
*Croustillant rouget frit* **18**  
*Turbot Sauvage et légumes grillés* **22**  
*Morue fraîche a la donosti* **21**  
*Calamars Grillés à l'ail et huile de persil* **12**

## VIANDES

- Steak Tartare D.O. Gérone (160 g)* **18**  
*Filet mignon de boeuf D.O. Gérone et pomme de terre Maitre d'Hotel (200 g)* **24**  
*Côtelettes de lapin panées à l'aïoli et tomate provençale* **18**  
*Médailon de porc pieds croustillant sur la crème de poireaux et pommes* **16**  
*Hamburger « tacada » et ses pommes de terre allumettes* **14**

## PLAISIRS SUCRÉS

- Celle au chocolat de Maman* **6**  
*Cake aux carottes et son frosting à la vanille* **6**  
*Orange flambé avec du sucre caramelize* **6**  
*Les fraises frais avec port et la vanilla* **6**  
*Faisselle de Fonteta et sa confiture de melon et pastèque* **6**  
*Yogourt de Fonteta avec des noix et du miel de fleurs* **6**  
*Glaces natural de l'Empordà* **6**  
*Sorbet Gin Tonic* **6**

Nous apprécierions que nous ne savons se ils sont allergiques à aucun produit de notre proposition



# LABLAVA

ENGLISH



# LABLAVA

## APPETIZERS

- Padrón Green Small Peppers with Maldon Salt* 7  
*La Blava potatoes with spicy sauce* 7  
*Steamed mussels in white wine* 10  
*Clams sauteed in Green Sauce* 14  
*Andalusian-style squid* 12  
*Fried small squid* 12  
*Spanish "iberico" Cured Ham* 16  
*Glass Bread with tomato and D.O. Empordà olive oil* 3

## STARTERS

- Our cold version of Mediterranean *Salmorejo (thick gazpacho)* 9  
*Green salad with nuts in sweet and sour spicy red fruit vinaigrette* 9  
*Greek Salad* 12  
*Smoked sardines in Empordà glass bread with tomato marmalade* 14  
*Country tomato with Spanish Tuna in mustard and honey vinaigrette* 15  
*Braised Octopus in oil of smoked Paprika* 18  
*Assorted grilled vegetables with Romesco (Catalan sauce with chilli)* 12  
*Fried poultry Eggs with Iberico Cured Ham and caramelized Onions* 11

## RICE AND PASTA

- Empordà Rice Casserole with Prawns (minim. 2 people)* 19 P/P  
*Black Rice with small squid, sepia and Clams (minim. 2 people)* 18 P/P  
*Dry Rice Paella from Alicante (minim. 2 people)* 17 P/P  
*Spaguetti a le Vongole* 14  
*La Blava Tagliatelle* 11

# LABLAVA

## FISH

- Tuna Fish Tartare 15  
*Red Prawns in Safron Garlic Oil (6 uts.)* 24  
 Crispy Fried Mullet 18  
*Trunk wild turbot and grilled vegetables* 22  
 Fresh Cod in Donosti Sauce 21  
*Grilled Squid in garlic and parsley oil* 12

## MEAT

- Steak Tartare D.O. Girona (160 g) 18  
*Veal sirloin D.O. Girona with Maitre d'Hotel Potatoe (200 g)* 24  
*Fried Rabbit ribs with alioli and Tomatoe Provence* 18  
 Medallion pig's feet on apple and leek puree 16  
 "Spotted" *hamburger* over fried garlic Bread 14

## SWEET MOMENTS

- Mamá's *chocolate Pie* 6  
*Carrot cake and vanilla frosting* 6  
*Orange flambéed with caramelized sugar* 6  
*Fresh strawberries with port and vanilla* 6  
*Fonteta cottage cheese with melon and watermelon marmalade* 6  
 Fonteta Yogurt with nuts and flower honey 6  
*Empordà Natural Ice-creams* 6  
 Gin and tonic *sorbet* 6

Please let us know if you are allergic to any product of our proposal

