



JOANMARC

A C A S A

CAP D'ANY

*Gaudeix aquest Cap d'Any a casa. Nosaltres cuinem per a tu!
Producte i tradició a taula de la mà de Joan Marc Restaurant*



UNA PICADA?

Croquetes de rostit i pernil de gla - 10
6 u.

Cuixot 75 % gla, tallat a ganivet - 21

Guijuelo Castro y González, 100 g

Pa cruixent d'all - 7

herbes i formatge maonès, 500 g.

Brises farcides - 10

amb mus de peix i marisc, 6 u.

Carapulles farcides - 8

amb mus de ceps, 6 u.

Briox de salmó - 10

amb salsa tàrtara

Dàtils de Jerusalem - 8

amb bacó, 6 u.



ENTRANTS DELS BONS

Crema de castanya - 5

amb porro i nou moscada, 1 pax.

Brisa de carabassa i gingebre - 7

1 pax.

Granada d'albergínies i bacó - 18

4-6 pax.

Paté de campanya - 24

amb castanyes i picornells, 4 -6 pax

PRINCIPALS

Canalons de bacallà - 2,5

amb espinacs i beixamel de 'piquillos', 1 u.

Canalons de rostit - 2,5

amb beixamel de bolets, 1 u.



DE LA MAR

Bullabesa - 46

de rap, lluç, gamba i musclos amb salsa rouille, 2 pax.

Lluç de palangre a la Bullabesa - 32

amb salsa verda, 2 pax.

Peix fresc a la sal - PSM

DEL CAMP

Porcella negra rostida - 35

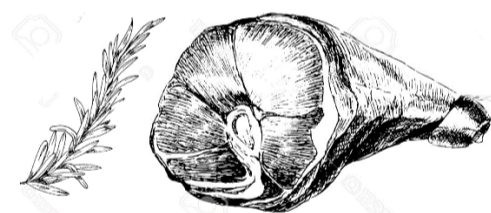
2 pax.

Braç de bè rostit - 35

amb mel i menta, 2-3 pax.

Filet de vedella - 100

a l'estil Wellington, 4-6 pax.



TRIA UN BON

ACOMPANYAMENT

Demiglace - 6

suc de carn natural i vi negre, 200 g.

Salsa de magranes especiades - 4,5

225 g.

Patates amb tòfona a la crema - 17

4 pax.



Patates i verdures rostides - 8

amb alls, pell de llimona i romaní (4-5 pax.)

Verdures al vapor - 6

4 pax.

Muffins de patates al forn - 12

4 pax.

UN DOLÇ?



Babà al rom amazona - 25

*amb crema de llet i vainilla de Tahití
1 pax.*

Pastís cremós de xocolata - 20

amb pebre rosa, 4 pax.

PASSATEMPS LLAMINERS

12 raïms - 2

Rajola de xocolata negra 71% - 3

amb flor de sal, 100g.



Trufes de xocolata negra - 5

amb Whisky Lagavoulin 16 anys, 6 u.

Teules - 4

amb fruits secs, 6 u.

Torró d'ametlla cremada - 7

200 g.

Roques d'ametlla mallorquina - 4

amb taronja i xocolata blanca, 6 u.

FES LA TEVA COMANDA

PASSARÀS GUST

comandes fins dia 28 de desembre

recollida dia 31, de les 17 a les 19 h



www.joanmarcrestaurant.com

☎ 627 429 084