

# LA BLANCA

Fins ben entrada la segona meitat del segle XX, les xarxes de les xàvegues, esteses al sol entapissaven Llafranc. Aquest era l'art de pesca típic de les platges sorrenques del nostre litoral. La xarxa es calava des d'un bot i es llevava des de la platja a força de braços.

Les captures es dividien en dos parts: "part del vol" que era pel patró de l'embarcació i "la part de tirar" que es repartia entre tots els que estiraven des de la sorra.

D'aquí va sortir l'expressió marinera "voler la part de vol i la part de tirar", que ens ha semblat un nom molt adient per un menú pensat per als que no es volen perdre res.

Hasta mediados del s. XX las redes de la xavega, tendidas al sol, tapizaban Llafranc. Éste era el arte de pesca típico de las playas de arena de nuestro litoral. La red se calaba desde un bote y se recogía desde la playa a fuerza de brazos.

Las capturas se dividían en dos partes: "part de vol" que era para el patrón y la "part de tirar" que se repartía entre todos los que tiraban desde la arena.

De ahí surge la expresión típica marinera "querer la parte de vol y la parte de tirar", que nos ha parecido un nombre muy adecuado para un menú pensado para los que no quieren perderse nada.

"PART DE VOL I PART DE TIRAR"  
MENÚ DEGUSTACIÓ

ANXOVES

tribut a Francesc de Blanes

CALÇOTS

amb tempura de les seves cendres

NAVALLES

amb crema de bròquil i Kale cruixent

AJÍ DE GALLINA

en caneló

TONYINA VERMELLA Balfego

ventresca sobre crema de "marmitako"

DORADA

de Palamós amb salsa d'escabetx i verdures

VEDELLA

llata amb guacamole trufat

COLOMÍ

amb el seu arròs

Tea with a biscuit

Pa de pessic de cervesa negra i xocolata amb fruits vermells.

75,00€

Servit a taules senceres

€ · IVA inclòs

"PART DE VOL I PART DE TIRAR"  
MENÚ DEGUSTACIÓN

ANCHOAS

tributo a Francesc de Blanes

CALÇOTS

con tempura de sus cenizas

NAVAJAS

con crema de coliflor y Kale crujiente

CANELÓN

de ají de gallina

ATÚN ROJO Balfego

ventresca sobre crema de "marmitako"

DORADA

de Palamós con salsa de escabeche y verduras

TERNERA

llata con guacamole trufado

PICHÓN

con su arroz

Tea with a biscuit

Bizcocho de cerveza negra y chocolate con frutos rojos

75,00€

Servido a mesa completa

€ · IVA incluido

Quan La Blanca va obrir el seu “restaurant amb habitacions” l’any 1935, el passeig ja portava el nom de Francesc de Blanes en honor d'un dels primers pobladors permanents de la cala en l'època moderna. Vingut de Blanes, atret per la pesca, muntà un salí, una mica més amunt del passeig.

Amb aquest aperitiu, que pren com a base les anxoves, volem retre un petit homenatge a una tradició molt local.

Aperitiu, copa de cava Privat reserva brut nature

7,00€

Cuando La Blanca abrió su “restaurante con habitaciones” en 1935, el paseo ya llevaba el nombre de Francesc de Blanes en honor a uno de los primeros pobladores permanentes de Llafranc en la época moderna. Llegado de Blanes, atraído por la pesca, abrió un obrador de salazones, en este mismo paseo.

Con este aperitivo, a base de anchoas, queremos rendir un pequeño homenaje a una tradición muy local.

Aperitivo, copa de cava Privat reserva brut nature

7,00€

## ENTRANTS

CARXOFES  
amb crema d’ametlles i  
encenalls d’espàtlla ibèrica

18,00€

AJÍ DE GALLINA  
en caneló

15,00€

NAVALLES  
amb crema de bròquil i  
Kale cruixent

18,00€

FOIE GRAS  
en escalopa, mango rostit  
amb gingebre i llima

17,00€

## ENTRANTES

ALCACHOFA  
con almendras y virutas  
de paletilla ibérica

18,00€

AJÍ DEGALLINA  
en canelón

15,00€

NAVAJAS  
con crema de coliflor y  
Kale cruixent

18,00€

FOIE GRAS  
en escaplope, mango asado  
al jengibre y lima

17,00€

## PEIXOS

### POP

a la brasa amb mole, salsa de  
fines herbes, cranc reial  
i ravenets

25,00€

### TONYINA VERMELLA Balfego

Ventresca sobre crema  
de "marmitako"

28,00€

### DORADA

de Palamós amb salsa  
d'escabetx i verdures

30,00€

### LLENGUADO

a la meunière amb tàpares fregides

22,00€

€ · IVA inclòs

## PESCADOS

### PULPO

a la brasa con mole, salsa de finas  
hierbas, cangrejo real  
y rábanos

25,00€

### ATÚN ROJO Balfego

Ventresca sobre crema  
de "marmitako"

28,00€

### DORADA

de Palamós con salsa de  
escabeche y verduras

30,00€

### LLENGUADO

a la meunière con alcaparras fritas

22,00€

€ · IVA incluido

## CARNS

### COLOMÍ

amb el seu arròs

26,00€

### MAGRET D'ÀNEC

amb emulsió de blat de moro  
i verdures

21,00€

### GARRÍ

a baixa temperatura amb alls tendres

25,00€

### LLATA DE VEDELLA

de Girona amb guacamole trufat

24,00€

€ · IVA inclòs

## CARNES

### PICHÓN

con su arroz

26,00€

### MAGRET DE PATO

con emulsió de maíz  
y verduras

21,00€

### COCHINILLO

a baja temperatura con ajos tiernos

25,00€

### LLATA DE TERNERA

de Girona con guacamole trufado

24,00€

€ · IVA incluido

## POSTRES

MAGNUM  
de mandarines

8,00€

RECUIT DE FONTETA  
amb bresca i pinyons

9,00€

CERVESA NEGRA  
pa de pessic i xocolata,  
amb fruits vermells

10,00€

TEA WITH A BISCUIT

9,00€

PERES  
al vi

7,00€

€ · IVA inclòs

## POSTRES

MAGNUM  
de mandarinas

8,00€

RECUIT DE FONTETA  
con panal de abejas y piñones

9,00€

CERVEZA NEGRA  
bizcocho y chocolate  
con frutos rojos

10,00€

TEA WITH A BISCUIT

9,00€

PERAS  
al vino

7,00€

€ · IVA incluido

Avis per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies.  
Si us plau, parlin amb el nostre personal sobre les seves  
necessitats, a fi de què els puguin proporcionar informació  
precisa sobre els ingredients al·lèrgics en els nostres menús.

Aviso para las personas con alergias o intolerancias.  
Por favor, hablen con nuestro personal acerca de sus  
necesidades, para que les puedan proporcionar información  
precisa sobre los ingredientes alérgicos en nuestros menús.