

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

MONGETES VERDES

de Palau Sator amb pop, botifarra negra i salsa americana

ANGUILA

fumada del Delta de l'Ebre amb recuit casolà, poma i cruixent de quinoa

GAMBA GROSSA

de Palamós amb fons marí

COCOTXES

de lluç del Cantàbric al pil-pil en dues textures

LLOBARRO SALVATGE

amb puré de carrota i gingebre

ANYELL ECOLÒGIC

cuixa amb caneló de carbassó

GARRÍ

de Segòvia a baixa temperatura amb purés de prunes

GinTònic de La Blanca

Cireres de l'Empordà amb vi dolç

Xocolata negra bombó d'avellana

75,00€

Servit a taules senceres

€ · IVA inclòs

"PART DE VOL I PART DE TIRAR"
MENÚ DEGUSTACIÓN

ANCHOAS

tributo a Francesc de Blanes

JUDÍAS VERDES

de Palau Sator con pulpo, botifarra negra y salsa americana

ANGUILA

del Delta del Ebro ahumada con requesón casero, crujiente de quinua y manzana

GAMBA GRANDE

de Palamós con fondo marino

COCOCHAS

de merluza del Cantábrico en dos texturas

LUBINA SALVAJE

con puré de zanahoria y jengibre

CORDERO LECHAL ECOLÓGICO

pierna con canelón de calabacín

COCHINILLO

a baja temperatura con purés de ciruelas

Gin tonic de La Blanca

Cerezas del Empordà con vino dulce

Chocolate negro bombón de avellana

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

GAMBA GROSSA
de Palamós amb fons marí

35,00€

TOMÀQUET
farcit de gelat de tomàquet, aire de ventresca de bonítol i oli d'alfàbrega

18,00€

ANGUILA
fumada del Delta de l'Ebre amb recuit casolà, cruixent de quinua y poma

20,00€

MONGETES VERDES
de Palau Sator amb sepionetes, botifarra negra i salsa americana

18,00€

ENTRANTES

GAMBA GRANDE
de Palamós con fondo marino

35,00€

TOMATE
relleno de helado de tomate, aire de ventresca de atún y aceite de albahaca

18,00€

ANGUILA
del Delta del Ebro ahumada con requesón casero y crujiente de quinua y manzana

20,00€

JUDÍAS VERDES
de Palau Sator con sepionetas, butifarra negra y salsa americana

18,00€

PEIXOS

COCOTXES

de lluç del Cantàbric en dues textures

28,00€

MERO

de la nostra costa amb purés de
tubercles i envinagrats

35,00€

LLOBARRO SALVATGE

amb puré de carrota i gingebre

33,00€

ROGER

del Mediterrani en zarzuela

22,00€

€ · IVA inclòs

PESCADOS

COCOCHAS

del Cantàbric en dos textures

28,00€

MERO

de nuestra costa con purés de
tubérculos y encurtidos

35,00€

LUBINA SALVAJE

con puré de zanahoria y jengibre

33,00€

SALMONETE

del Mediterráneo en zarzuela

22,00€

€ · IVA incluido

CARNS

ÀNEC 5 AGLANS

confit amb poma i verdures glasejades
amb mel de remolatxa i cacao

25,00€

GARRÍ

de Segòvia a baixa temperatura
amb puré d'albercoc

28,00€

ANYELL ECOLÒGIC

cuixa amb caneló de carbassó

30,00€

VEDELLA

filet de Girona amb parmentier
i foie fresc

23,00€

€ · IVA inclòs

CARNES

PATO 5 BELLOTAS

confit con manzana y verduras glaseadas
con miel y remolacha y cacao

25,00€

COCHINILLO

de Segovia a baja temperatura
con puré de albaricoque

28,00€

CORDERO LECHAL ECOLÓGICO

pierna con canelón de calabacín

30,00€

TERNERA

solomillo de Girona con parmentier
y foie fresco

23,00€

€ · IVA incluido

POSTRES

POMES
de Torroella de Montgrí

10,00€

FRUITA DE LA PASSIÓ
amb llet de coco

9,00€

RECUIT DE FONTETA
de tres maneres

9,00€

CIRERES
de l'Empordà amb vi dolç

10,00€

XOCOLATA NEGRA
bombó d'avellana

10,00€

€ · IVA inclòs

POSTRES

MANZANAS
de Torroella de Montgrí

10,00€

FRUTA DE LA PASIÓN
con leche de coco

9,00€

RECUIT DE FONTETA
de tres formas

9,00€

CEREZAS
del Empordà con vino dulce

10,00€

CHOCOLATE NEGRO
bombón de avellana

10,00€

€ · 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.