



Tinga-ho molt en compte

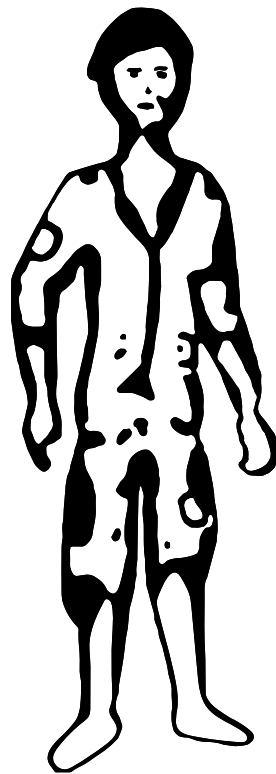
Res en el món substitueix la constància.

El talent no la substitueix, doncs res és tan corrent com els intel·ligents frustrats.

El geni tampoc, ja que resulta ser tòpic el cas dels genis ignorats.

*Ni tan sols l'educació substitueix a la constància,
doncs el món està ple de fracassats ben educats.*

Només la constància i la decisió ho aconsegueixen tot.



Per picar / entreteniments



<i>Anxoves "00" del Cantàbric (8u.)</i>	15,50 €
<i>Petxines gallegues a la planxa</i>	15,50 €
<i>Gamba vermella de la llotja de Blanes a la planxa (5u.)</i>	15,50 €
<i>Croquetes de l'àvia de pollastre rostit i pernil ibèric (3u.)</i>	7,00 €
<i>Cruixent farcit de brandada de bacallà (3u.)</i>	7,00 €
<i>Amanida russa, amb verdura de l'hort de Vidreres</i>	5,95 €
<i>Taula d'ibèrics: pernil, llom, llonganissa i xoriç</i>	16,50 €
<i>Pernil ibèric de Guijuelo D.O.</i>	17,50 €
<i>Taula de formatges del país</i>	14,50 €
<i>Calamar de la llotja de Blanes a l'andalusa o a la romana</i>	15,50 €
<i>Pebrots del padró</i>	5,95 €

Entrants



<i>Amanida Can Miserias amb llagostins i rossinyols</i>	11,50 €
<i>Amanida de l'Hort de Vidreres</i>	9,50 €
<i>Amanida de tomàquet raf amb ventresca de tonyina i anxoves del Cantàbric</i>	11,50 €
<i>Salmó noruec marinat amb torradetes i picada</i>	12,50 €
<i>Ous estrellats amb xistorra i pebrots del piquillo</i>	9,50 €
<i>Ous cabrejats amb pernil ibèric de Guijuelo</i>	12,95 €
<i>Esqueixada de bacallà amb pebrot, tomàquet ceba i olives negres</i>	11,50 €
<i>Empedrat de bacallà amb pebrot, tomàquet, ceba i mongeta blanca</i>	11,50 €
<i>Musclos de roca al vapor amb verdura i vi blanc</i>	12,50 €
<i>Calamar de la llotja de Blanes a la planxa amb reducció de ceba</i>	15,50 €
<i>Fideus de Christa</i>	11,50 €
<i>Canelons de l'àvia Montserrat amb beixamel i gratinats</i>	11,50 €
<i>Cargols amb salsa Viñals a l'estil Can Miserias</i>	10,50 €
<i>Cargols bovers de Lleida amb romaní, farigola, sal i pebre</i>	11,50 €
<i>Escalivada de pebrot, ceba i albergínia amb anxoves del Cantàbric o ventresca de tonyina</i> ...	13,50 €

Escull el teu pa preferit

<i>Panet amb nous i olives</i>	1,75 €
<i>Pa de coca, amb tomàquet</i>	2,00 €
<i>Torrades de pa extra</i>	1,50 €

Peixos



Llom de tonyina vermella a la planxa amb espàrrecs i tomàquet	15,70 €
Tataki (llom de tonyina vermella) marcat en planxa, amb sèsam.....	15,70 €
Tàrtar de llom de tonyina vermella, amb torrades	16,95 €
Rap a la planxa o a la Santurce.....	16,95 €
Morro de bacallà a la llauna Can Miserias	16,95 €
Llenguado de la llotja de Blanes, a la meunière o a la planxa.....	16,95 €
Crep farcida de rap de la costa i llagostins gratinats	15,70 €

Carns



Carpaccio de bou amb formatge parmesà, oli d'oliva i alfàbrega.....	14,95 €
Steak tartar marcat a la planxa von Bismark	17,95 €
Filet de vedella de girona als tres pebres o rocafort	16,95 €
Entrecot de vedella de Girona al cafè París o pebre verd	14,95 €
Puntes de filet Can Miserias, al rocafort	14,95 €
Costelles de cabrit de Girona a la milanesa o a la planxa amb all i julivert.....	15,95 €

Postres per a llaminers i sibarites



Pastissos artesanes d'Antonia i Neuly.....	4,25 €
Mousse de cremós xocolata. (Inoblidable)	4,25 €
Mel i mató amb nous de Canadà, amb el permís de les abelles i esquirols	3,95 €
Maduixes amb nata i caramel o amb suc de taronges: de València o de València	3,95 €
Flam d'ou artesà, amb gelat de nata: Primer l'ou o la gallina?	3,95 €
Flamet ("tocinillo"), perquè engreixin els que no ho han de fer	4,75 €
Biscuit, banyat en xocolata tèbia: I tants records de la infantesa	5,00 €
Marquès: vainilla, avellana, bany de xocolata tèbia i ulls verds de princesa.....	4,75 €
Comte Borrell: vainilla, nous de Canadà i whisky de 12 anys (quina paciència).....	4,75 €
Sorbets: mandarina, mojito, llimona o mar de xampany.....	4,75 €
Gelats: avellana, vainilla, xocolata, nata o maduixa	3,95 €
Pijama, capritx del nostre estimat professor Luis:	
Aconsellem 2 cullaredetes: gelat artesà, flam d'ou, pastís, nata.....	7,70 €
Rubics cube: Perquè els va fabricar el meu pare el 1982:	
Macedònia de fruites amb suc de taronja, maduixa, meló i pinya	5,00 €

Menús Especials



(Disponibles tots els dies / Mínim 2 Persones)

· Per a Navegants ·

∞ 29,95 € / persona ∞

Entrants

Musclos de roca
Calamars a l'andalusa
Pebrots del padró
Ensaladilla russa

Segons (a escollir)

Paella marinera
Fideuà

Postres (a escollir)

Mousse de xocolata
Pastís artesà
Gelats o sorbets
Flam d'ou
Cafè

Begudes i pa

· Terra Ferma ·

∞ 35,70 € / persona ∞

Entrants

Croquetes de l'Àvia (2u.)
Assortiment d'embotits plana de Vic
Pebrots de padró
Ensaladilla russa

Segons (a escollir)

Espatlletes de conill *
Filet amb salsa *
Entrecot a la planxa*
* (Amb salsa Rocafort o Pebre Verd)
Cabrit a la Milanesa

Postres (a escollir)

Mousse de xocolata
Pastís artesà
Gelats o sorbets
Flam d'ou
Crema catalana
Cafè

Begudes i pa

Begudes (una beguda per persona a escollir)

Sangria de Vi / Ampolla de vi de la casa (Blanc o Negre)
Cava de la Masia Oliveda, DO Empordà / Refrescos / Aigua mineral

Menús del Dia



(Disponibles de dimarts a divendres, excepte festius)

Menú de migdia / Menú de nit:

Aperitiu, entrant, segons, postres o cafè i beguda. (Consultar opcions)