



Menú diario
Desayunos
Esmorzars de forquilla
Aperitivo
Vermut
Tapas
Menú festivo
Celebraciones a medidas
Menús de grupo
y sobretodo... mucha brasa!

Passeig de Torras i Bages 63
 08030 Barcelona
 @aflamarestaurant
 933458473
 www.aflamarestaurant.com

[A]
 FLAMA



Horario

DE LUNES A DOMINGO DE 13 A 17
VIERNES Y SABADO TAMBIÉN DE
20 A 0
MIÉRCOLES CERRADOS

93.345.84.73

WWW.AFLAMARESTAURANT.COM

[A]FLAMA

Menús de grups
 A PARTIR DE 4 PERSONAS
 Menú de grupos

Menú [A]FLAMA

Para picar en el centro de la mesa

Bravas con all i oli y salsa brava clásica

Croquetas de jamón ibérico

Coca a la brasa de sobrasada, queso brie y miel

Ensaladilla Rusa, con ventresca de atún y piparra



Segundos a escoger entre...

Arroz marinero

Burger [A]FLAMA, carne de ternera, cebolla confitada, queso fundido, beicon y salsa de trufa

Muslo de pollo deshuesado a la brasa

con salsa teriyaki y arroz

Spaghettis al aglio: salteados con guindilla y ajo y

coronados por un huevo frito

Entrecot de ternera gallega -350gr- a la brasa (supl. 4)

Fricandó de ternera

Calamares a la brasa con sus verduras

Postres de la casa a elegir

Crêpe de nocilla - Flan de coco de la casa-Lotus cheesecake-

Crema Catalana - Copa de crema y pistacho

1 bebida por persona o

botella de vino o sangría por cada 3

29

Menú a mesa completa

Precio por persona

Todo lo no especificado se considerará extra

Menú [A]CARBÓ

Para picar en el centro de la mesa

Bravas con all i oli y salsa brava clásica

Calamares a la andaluza

Coca a la brasa de sobrasada, queso brie y miel

Ensaladilla Rusa, con ventresca de atún y piparra

Nachos a la brasa; con nuestra boloñesa

y queso fundido

Segundos a escoger entre...

Arroz marinero

Bacalao gratinado con all i oli a la brasa y verduritas

Burger [A]FLAMA, carne de ternera, cebolla confitada, queso fundido, beicon y salsa de trufa

Canelón XL de carne de "rostit" i foie

Spaghettis a la carbonara, de verdad y beicon

Entrecot de ternera gallega -350gr- a la brasa

Parrillada de verduras con romesco

Manitas de cerdo

gratinadas a la brasa con all i oli y alubias



Postres de la casa a elegir

Crêpe de nocilla - Flan de coco de la casa-Lotus

cheesecake- Crema Catalana - Copa de crema y

pistacho - Milhojas de. crema y frutos rojos

1 bebidas por persona o

botella de vino o sangría por cada 3

34

Menú a mesa completa

Precio por persona

Todo lo no especificado se considerará extra

Menú [A]FOC

Para picar en el centro de la mesa

Bravas con all i oli y salsa brava clásica

Gambas a la brasa

Calamares a la andaluza

Empanada de pollo al curry

Tabla de jamón ibérico y pan con tomate

Croquetas de pollo y setas



Segundos a escoger entre...

Arroz de butifarra de pueblo y alcachofas

Bacalao gratinado con all i oli a la brasa y verduritas

Burger [A]FLAMA, carne de ternera, cebolla confitada, queso fundido, beicon y salsa de trufa

Magret de pato a la brasa, basmati aromatizado y crema de frutos rojos

Spaghettis a la carbonara, de verdad y beicon

Solomillo de ternera gallega a la brasa

Entrecot de ternera gallega -350gr- a la brasa

Parrillada de verduras con romesco

Manitas de cerdo

gratinadas a la brasa con all i oli y alubias

Postres de la casa a elegir

Coulant de chocolate con corazón de ferrero (sin

gluten) -Crêpe de nocilla - Flan de coco de la casa-

Lotus cheesecake- Crema Catalana - Copa de crema y

pistacho - Milhojas de. crema y frutos rojos

1 bebida por pers o botella de vino o sangría por cada 3

39

Menú a mesa completa Precio por persona

Todo lo no especificado se considerará extra