

# BOTÀNIC

## ENTRANTS FREDS

ENTRANTES FRÍOS / COLD STARTERS/ ENTRÉES FROIDES

### **Steak tàrtar tradicional servit al moment amb Chips de verdures**

Steak tartar tradicional servido al momento con Chips de verduras  
Traditional steak tartare served instantly with vegetable chips  
Steak tartare traditionnel et illustré avec des Chips de légumes

**16,00 € sup.PENSIÓ/PENSIÓN 4€**

### **Burrata fresca i trinxat de tomàquets amb herbes del jardí Km O**

Burrata fresca y "trinxat" de tomates con hierbas del jardín Km O  
Fresh burrata and tomato "trinxat" with garden herbs Km O  
Burrata bien fraîche aux tomates "trinxat" avec des fines herbes du jardin du Km O

**14,00 €**

### **Carpaccio de gamba vermella amb remolatxa, llima i cibulet**

Carpaccio de gamba roja con remolacha, lima y ciboulette  
Red prawn carpaccio with beetroot, lime and chives  
Carpaccio de crevettes rouges avec betterave, citron vert et ciboulette

**16,00 € sup.PENSIÓ/PENSIÓN 4€**

### **Amanida fresca de l'horta del Maresme Km O**

Ensalada fresca de la huerta del Maresme Km O  
Fresh salad from the Maresme vegetable garden Km O  
Salade fraîche du jardin du Maresme Km O

**14,00 €**

## ENTRANTS CALENTS

ENTRANTES CALIENTES / HOT STARTERS / ENTRÉES CHAUDES

### **Canelons de bou de mar gratinats amb salsa Cardinale**

Canelones de buey de mar gratinados con salsa Cardinale  
Gratinated crab cannelloni with Cardinale sauce  
Cannelloni de bœuf de la mer gratiné à la sauce Cardinale

**18,00 €**

### **Pappardelle amb Ragú, bolets i tòfona, emulsionat amb AOVE i Parmigiano - Reggiano**

Pappardelle con Ragú, setas y trufa, emulsionado con AOVE y Parmigiano - Reggiano  
Pappardelle with Ragu, mushrooms, and truffle, emulsified with EVOO and Parmigiano - Reggiano  
Pappardelle au Ragù, champignons à la truffe, émulsionnés avec EVOO et Parmigiano - Reggiano

**14,00 €**

### **Arròs cremós de calamar "sahariano" amb allioli de coriandre**

Arroz cremoso de calamar sahariano con alioli de cilantro  
Creamy "sahariano" squid rice with cilantro "aioli"  
Riz crémeux aux calmars "sahariano" avec aioli à la coriandre

**24,00 € sup.PENSIÓ/PENSIÓN 8€**

### **Wok d'espàrrecs, llagostins i verdures, tot cuinat al foc amb sèsam i salsa Ponzu**

Wok de espàrrecs, langostinos y verduras todo cocinado al fuego con sésamo y salsa Ponzu  
Wok of asparagus, prawns, and vegetables all cooked over fire with sesame and Ponzu sauce  
Wok de crevettes aux asperges et de légumes grillés au sésame et à la sauce Ponzu

**12,00€**

# BOTÀNIC

## PRINCIPALS

PRINCIPALES / MAIN DISHES / PRINCIPAUX

### **Suprema de corbina rostida amb Crema del Piave de Veneto i espàrrecs 26,00 €**

Suprema de corvina asada con Crema del Piave de Veneto y espàrrecs  
Roasted sea bass supreme with Piave Cream from Veneto and asparagus  
Suprême de maigre grillé à la Crème de Piave de Veneto et asperges

**26,00 €**

### **Gambes vermelles de Blanes a la planxa amb salsa bearnesa 32,00 €**

Gambas rojas de Blanes a la planxa con salsa bearnesa  
Grilled Blanes red prawns with béarnaise sauce  
Crevettes rouges de Blanes grillées avec sauce béarnaise

**32,00 € sup.PENSIÓ/PENSIÓN 12€**

### **Suquet de peix i marisc de la Costa Brava**

“Suquet” de pescado y marisco de la Costa Brava  
Fish and seafood “Suquet” from Costa Brava  
“Suquet” de poissons et de fruits de mer de la Costa Brava

**26,00 €**

### **Espatlla de xai rostida a baixa temperatura, escalunyes confitades i Jus de xai**

Paletilla de cordero asada a baja temperatura, echalots confitados y Jus de cordero  
Slow-roasted lamb shoulder with confit shallots and lamb Jus  
Epaule d'agneau cuite à basse température à la Provençale aux échalotes confites et Jus d'agneau

**28,00 € sup.PENSIÓ/PENSIÓN 10€**

### **Entrecote de vedella de Girona al Grill (400 g) amb patates fregides i bouquet de verdures**

Entrecote de ternera de Girona al Grill (400gr) con patatas fritas y bouquet de verduras  
Grilled Girona beef entrecote (400g) with french fries and vegetable bouquet  
Entrecôte de veau de Girona grillé (400gr) avec frites et bouquet de légumes

**26,00 €**

### **Filet de vedella rostit al punt**

Solomillo de ternera asado al punto  
Roast beef tenderloin medium cooked  
Filet de bœuf grillé à point

**32,00 € sup.PENSIÓ/PENSIÓN 12€**

### **Chateaubriand 500 g amb les seves guarnicions de patates fregides i vegetals al vapor amb suc de vedella rostit a l'estil "Café de Paris"**

Chateaubriand 500gr. con sus guarniciones de patatas fritas y vegetales al vapor con jugo de ternera rustido al estilo “Café de Paris”  
Chateaubriand 500g with French fries and steamed vegetables with “Café de Paris” style roasted beef jus  
Chateaubriand 500gr. avec frites et des légumes vapeur garnis de jus de rôti de veau au four "Café de Paris"

**45,00 € sup.PENSIÓ/PENSIÓN 20€**

# BOTÀNIC

## POSTRES DESSERTS

### **Softcake de llima/llimona amb interior de Tequila Reposat i yuzu**

Softcake de lima/limón con interior de Tequila Reposado y yuzu

Lemon/lime softcake with Reposado Tequila and yuzu interior

Gâteau moelleux au citron/limon avec intérieur de Tequila Reposado et yuzu

**8.00€**

### **Bombó d'avellanes**

Bombón de avellanas

Hazelnut bonbon

Chocolat aux noisettes

**8.00€**

### **Zuccotto (pa de pessic d'ametlla, xocolata amb llet, mascarpone i cafe exprés)**

Zucotto (bizcocho de almendra, chocolate con leche, mascarpone y café expresso)

Zuccotto (almond sponge cake, milk chocolate, mascarpone and espresso coffee)

Zuccotto (génoise aux amandes, chocolat au lait, mascarpone et café expresso)

**8.00€**

### **Volcà de xocolata sobre toffee de caramel i gelat de vainilla de Madagascar**

Volcán de chocolate sobre toffee de caramelo y helado de vainilla de Madagascar

Chocolate volcano on caramel toffee and Madagascar vanilla ice cream

Volcan au chocolat sur toffee caramel et glace vanille de Madagascar

**8.00€**

### **Simfonia de fruites amb maduixots del Maresme i sorbet de mango**

Sinfonía de frutas con fresas del Maresme y sorbete de mango

Fruit symphony with Maresme strawberries and mango sorbet

Symphonie de fruits avec fraises du Maresme et sorbet mangue

**6.00€**