

The background of the entire page is a close-up, high-resolution photograph of a marbled surface, likely marble or a similar stone. The pattern is complex and organic, featuring a mix of light beige, off-white, and dark grey tones. The veins and swirls are irregular and flow across the frame, creating a rich, textured visual field.

BLANC I NEGRE

bar / restaurante

comidas

Nuestras conservas...

(servidas con papas hechas al momento)

Mejillón en escabeche de las rías Gallegas Ramón Franco

Calibre 1. de 7/10ud	9,00€
Calibre 2. de 6/8ud	12,00€
Calibre Premium. De 4/6ud	18,00€

Boquerones en vinagre de arroz y aceite de arbequina 7,20€

Pan de aceite y sal con ...

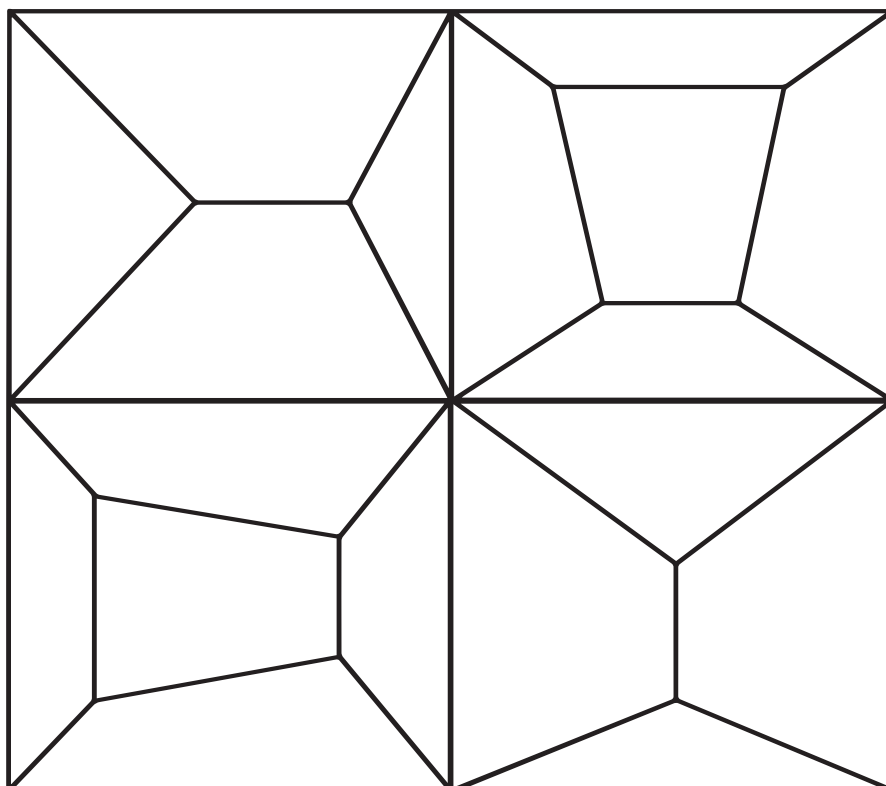
	1/2	Entera
Con tomate		2,50€
Embutido tradicional de Ontinyent	6,00€	9,00€
Jamón Ibérico al corte Castro y Gonzalez	10,00€	15,00€
Jamón Ibérico al corte y queso de romero	9,50€	13,50€
Jamón Ibérico al corte y Embutido de Ontinyent	9,50€	13,50€
Queso de romero curado		10,00€
Sobrasada planchada con cebolla caramelizada y huevo frito		6,50€

Pan cristal con...

Pan cristal con tomate	3,50€
Montadito de anchoa del cantábrico doble 00	3,00€ud
Jamón Ibérico al corte y salmorejo cordobés	3,00€ud

Ensaladas y ensaladillas...

	1/2	Entera
Ensaladilla rusa con ventresca de atún y cebolla encurtida	4,20€	6,50€
Ensaladilla de sepia con mahonesa y cebollino	5,50€	7,50€
Ensalada de queso de cabra, cebolla caramelizada, pasas y vinagreta de mostaza		9,00€
Tomate valenciano trinchado con "Capellá i olives xafaes"	5,50€	8,00€
Ensalada de tomate valenciano, aguacate, mozzarella y anchoas con aceite de albahaca		10,00€
Ensalada de perdiz en escabeche, con alubias blancas y pasas		11,00€
Salpicón de pulpo con alubias verdinas y naranja caramelizada	5,50€	8,50€



Mas cosas . . .

Anchoas del cantábrico Doble 0		2,50€ud
Micuit de foie con dulce de higos y tomate	8,00€	11,00€
Carpaccio de buey con rucola y parmessano		9,00€
Verduras en tempura con mayonesa de soja		9,00€
Alcachofas crujientes con jamón ibérico	7,50€	14,00€
Blanc i Negre (Sepia e Hígado)		10,00€
Mollejas de cordero salteadas con ajitos y espárragos	7,00€	13,00€
Huevos rotos con jamón		9,00€
Croquetón de Ibérico	3,50€	
Gamba planchada y al ajillo	9,00€	16,00€
Gambon y aguacate en tempura con mayonesa kimchi	9,00€	12,00€
Calamar de playa a la plancha con ajo y perejil		14,00€
Calamar playa a la andaluza con mahonesa verde		12,00€
Lomitos de bacalao con verduras al wok		6,00€ud

Carnes . . .

Solomillo de ternera al foie con duxelle de setas		20,00€
Entrecotte 250g con patatas y verduras al wok		17,00€
Entrecotte 500g con patatas y verduras al wok		22,00€

Pescados . . .

Centro de bacalao gratinado con verduras	14,50€
Lubina al horno con cebolla pochada y virutas de jamón Ibérico	14,00€

Arroces . . .

(solo a mediodía)

Secos . . .

A banda	13,00€
de señoret	14,00€
de Montaña	10,00€

Melosos . . .

de pescado	13,00€
de pescado y gambas	15,00€
de carne	10,00€

Por encargo . . .

negro, de pato, paella, Bogavante, fideua, etc...

Para los peques...

Pasta con tomate	6,00€
lomo, patatas y huevo	7,00€
Hamburguesa en plato, patatas y huevo	7,00€
Croquetón, patatas y huevo	6,50€
Calamares rebozados, patatas y huevo	8,00€

Postres...

Coulán de chocolate con helado de limón y romero	5,50€
Tarta de queso con dulce de tomate casero	5,00€
Pastel de trufa con crujiente de galleta	5,00€
Pastel de Moka	5,00€
Yougur griego con mango y futa de la pasión	6,50€
Bolas de helado	2,50€
Fruta natural	5,00€

The background of the entire image is a close-up, high-resolution photograph of a marble surface. The marble features a complex pattern of swirling, veined textures in shades of white, light grey, and dark charcoal grey. The veins are irregular and organic, creating a rich, textured visual field.

BLANC I NEGRE

bar / restaurante

blancinegrebar.com