

FLASH

RESTAURANT · CREPERIA · CAFETERIA

CARTA i MENÚ

Reserva ja: [enllaç](#).



Tenim opcions VEGGIE

Busqui la icona



Reserves: 973 22 18 40



WhatsApp: 678 91 06 72

creperiaflash@gmail.com





Menú dinar 17-22/4

FLASH


RESTAURANT · CREPERIA · CAFETERIA

AL·LÈRGENS

PRIMERS PLATS

- 1 Bouquet d'enciams amb pollastre , pinya i vinagreta de maduixa
- 1-6-9 Amanida de tomàquet de Barbastro amb burrata i pesto (spl. 4€) 
- 3-9 Rucula amb mousse d'albergínia ,nous , avocat ,formatge feta i vinagreta de fruits secs 
- 4 Caragols de la casa (spl.4€)
- 1-2-6-7 Tatakí de tonyina amb sèsam i guacamole (spl. 3€)
- 1-3 Rissoto de carbassa i bacó amb espuma de gorgonzola
- 1-3 Raviolis de pera i formatge amb salsa de formatge trufada i encenalls de parmesà 
- 1-3-5 Crep de carn picant ,bolets i gambes gratinat amb formatge emmental
- 1-3 Lasanya de verdures gratinada amb crema del piquillo i formatge de cabra 
- 5 Ous estrellats amb carxofes, cansalada i xistorra
- 1-3-9 Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà i micuit

SEGONS PLATS

- 1-5 Hamburguesa vegetariana (d'avocat amb tomàquet ,ceba i salsa guacamole) 
- 1-5-9 Mandonguilles de pollastre amb salsa d'ametlles i ceps amb parmentier
- 6 Suprema de salmó a la planxa amb crema d'espàrrecs al cava
- 3 Solomillo de porc a la planxa amb salsa de formatge de cabra
- Costelles de porc ,a baixa temperatura , amb salsa barbacoa
- 3 Pit de pollastre a la planxa amb salsa veloute de pernil
- 9 Cuixa de pollastre farcida amb ceba caramel·litzada i poma amb salsa de fruits secs i

Oporto

- 1-6 Filet d'emperador al forn amb llit de fideua i all i oli
- 1-6-7 Tonyina a la planxa amb salsa de soia (spl. 4 €)
- 3 Pota de pop a la planxa amb oli picant i pimentón de la Vera (spl. 8€)
- Entrecot de vedella a la planxa amb la seua guarnició (spl. 8€)

POSTRES

- 1-3-5-9 Coulant de xocolata amb gelat de vainilla (spl. 1,2€)
- 3-5 Coulant de xocolata sense gluten amb gelat de vainilla (spl.2,2€)
- 3-5 Pastís cremós de formatge
- 1-3-5-9 Pastís Sacher
- 1-3-5 Braç de gitano i nata
- Pinya natural
- 1-3-5 Pastís de poma i crema amb gelat de coco
- 3-5 Flam de la casa
- 3 Crema de iogurt natural a la vodka amb meló i menta
- 3 Mousse de maduixa
- 3-10 Gelat artesà (maracuya o nata)
- Combinat Gin Tònic (sup 4.5€)

PREU DEL MENU DE DILLUNS A DIJOURS:17,90€ IVA INCLOS

PREU DEL MENU DIVENDRES: 19,90€ IVA INCLOS

PREU DEL MENÚ DISSABTE: 22,50 € IVA INCLOS

Pa, vi Falset, aigua , suplement de pa extra 0'90€

Treballem amb productes frescos i de proximitat



Contiene Gluten Granos de sésamo Lácteos Moluscos Huevos Pescado Soja Mostaza Frutos de cáscara Sulfitos Crustaceos Cacahuets Apio Altramucos

Menú mediodía 17-22/4



ALÉRGENOS

PRIMEROS PLATOS

- 1 Bouquet de lechugas con pollo, piña y vinagreta de fresa
- 1-6-9 Ensalada de tomate de Barbastro con burrata y pesto (spl. 4€)
- 3-9 Rucula con mousse de berenjena ,nueces , aguacate ,queso hecha y vinagreta de frutos secos
- 4 Caracoles de la casa (spl.4€)
- 1-2-6-7 Tataki de atún con sésamo y guacamole (spl. 3€)
- 1-3 Rissoto de calabaza y beicon con espuma de gorgonzola
- 1-3 Raviolis de pera y queso con salsa de queso trufada y virutas de parmesano
- 1-3-5 Crep de carne picante, setas y gambas gratinado con queso emmental
- 1-3 Lasaña de verduritas gratinada con crema del piquillo y queso de cabra
- 5 Huevos estrellados con alcachofas, tocino y chistorra
- 1-3-9 Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y micuit

SEGUNDOS PLATOS

- 1-5 Hamburguesa vegetariana (de aguacate con tomate, cebolla y salsa guacamole)
- 1-5-9 Albóndigas de pollo con salsa de almendras y setas con parmentier
- 6 Suprema de salmón a la plancha con crema de espárragos al cava
- 3 Solomillo de cerdo a la plancha con salsa de queso de cabra
- Costillas de cerdo, a baja temperatura, con salsa barbacoa
- 3 Pechuga de pollo a la plancha con salsa veloute de jamón
- 9 Muslo de pollo relleno con cebolla caramelizada y manzana con salsa de frutos secos y Oporto
- 1-6 Solomillo de emperador al horno con cama de fideua
- 1-6-7 Atún a la plancha con salsa de soja (spl. 4 €)
- 3 Pata de pulpo a la plancha con aceite picante y pimentón de la Vera (spl. 8€)
- Entrecot de ternera a la plancha con su guarnición (spl. 8€)

POSTRES

- 1-3-5-9 Coulante de chocolate con helado de vainilla (spl. 1,2€)
- 3-5 Coulante de chocolate sin gluten con helado de vainilla (spl.2,2€)
- 3-5 Pastel cremoso de queso
- 1-3-5-9 Pastel Sacher
- 1-3-5 Brazo de gitano y nata
- Piña natural
- 1-3-5 Tarta de manzana y crema con helado de coco
- 3-5 Flan de la casa
- 3 Crema de yogur natural a la vodka con melón y menta
- 3 Mousse de fresa Combinado Gin Tonic (sup 4.5€)

PRECIO DEL MENU DE LUNES A JUEVES :17,90€ IVA INCLUIDO

PRECIO DEL MENU VIERNES :19'90 € IVA INCLUIDO

PRECIO DEL MENÚ SÁBADO: 22,50 € IVA INCLUIDO

Pan, vino Falset, agua , suplemento de pan extra 0'90€

Trabajamos con productos frescos y de proximidad



Les nits al local

MENÚ A COMPARTIR



PICA-PICA :

Bouquet d'enciams amb mango, llagostins i espuma de parmesà
Tires de pollastre arrebossades amb all i oli
Pinxos de carxofes i gorgonzola amb bacó
Rissoto de ceps i encenalls de parmesà
Patates braves

SEGON A ESCOLLIR:

Caragols de la casa
Solomillo ibèric a la planxa amb salsa de ceps
Gambes a la planxa amb salsa de soia
Hamburguesa vegetariana (De blat de moro i alvocat , amb salsa guacamole, enciam i tomata amb un toc picant)
Hamburguesa Guadalupe (carn picada de presa ibèrica amb salsa barbacoa ,bacó i ou ferrat)
Crepe de pollastre i xampinyons amb formatge cheddar
Raviolis de figues amb salsa de formatge i encenalls de parmesà
Entrecot de vedella a la planxa amb la seva guarnició(spl.7€)
Pota de pop a la planxa amb oli picant i pimentón de la Vera (spl. 7€)

POSTRE A ESCOLLIR :

Crepe de maduixes amb xocolata calent
Carrot cake
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla
Gelat artesà (maracujà o coco)
Pastís cremós de formatge

Aigua, vi Costes del Segre(una botella per cada 3 persones)
Café o infusió

Menú tancat 34'50€/ per persona

Els plats dels nostres menús poden contenir traces d'al·lèrgens.

Els plats dels nostres menús poden contenir traces d'al·lèrgens.





Les nits al local

MENÚ DEGUSTACIÓ

Patates mousselina

Tatakya de tonyina amb guacamole ,alges Wakame i salsa de soia

Formatge brie arrebossat amb vinagreta de maduixa

Gambes de cristal cruixents amb salsa romesco

Medallons de magret d'ànec amb salsa de ceps trufada

Supercaneló de crep de confit d'ànec ,trompeta de la mort,poma,pinyons i
salsa de foie gratinat amb formatge emmental

Pota de pop amb oli " al pimenton"

Caragols a la gormanda

Assortit de postres

Beguda no inclosa

Menú 29'50€/ per persona

Els plats dels nostres menús poden contenir traces d'al·lèrgens.

FLASH

RESTAURANT · CREPERIA · CAFETERIA

ENTRANTS

Patates Braves	5.50€
Patatas bravas	
Tempura de llagostins amb salsa brava	11.50€
Tempura de langostinos con salsa brava	
Tires de pollastre cruixent	7.90€
Tiras de pollo crujientes	
Trio de croquetes (pernil, bacallà i bolets)	5.90€
Trio de croquetas (jamón, bacalao y setas)	
Formatge brie arrebossat amb vinagreta de maduixes	3.30 €
Queso brie rebozado con vinagreta de fresas	
Formatge Provolone amb salsa de tomata picant	12.80€
Queso Provolone con salsa de tomate picante	
Cors de carxofa confitat amb virutes de mi-cuit (3u)	12.80€
Corazones de alcachofa con virutas de mi-cuit (3u)	
Pernil ibèric	14.80€
Jamón ibérico	
Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà i oli trufat	13.50€
Carpaccio de ternera con parmesano y aceite trufado	
Anelles de calamar a l'andalusa	7.80€
Anillas de calamar a la andaluza	
Caragols a la gormanda	14.90€
Caracoles a la gormanda	
Ous estrellats amb pernil ibèric	9.20€
Huevos estrellados con jamón ibérico	

FLASH

RESTAURANT · CREPERIA · CAFETERIA

AMANIDES

Amanida de burrata amb tomata "Mar azul" 12.90€

Ensalada de burrata con tomate "Mar azul"

Amanida Volcà 13.40€

Enciam, mango, tomàquet cherry, llagostins, vinagreta de mel i mostassa, i espuma de parmesà

Lechuga, mango, tomate cherry, langostino, vinagreta de miel y mostaza, y espuma de parmesano

Amanida de formatge brie 12.90€

Mesclum de l'horta amb formatge brie cruixent, pa torrat, tomàquet cherry i vinagreta de maduixes

Mezclum de la huerta con queso brie crujiente, pan tostado, tomates cherry y vinagreta de fresas

Amanida cruixent de formatge de cabra 12.90 €

Variat d'enciams, caneló de pasta brick amb formatge de cabra, carquinyolis, codonyat i vinagreta de mel i mostassa

Variado de lechugas, canelón de pasta brick con queso de cabra, carquiñolis, membrillo y vinagreta de miel y mostaza

FLASH

RESTAURANT · CREPERIA · CAFETERIA

CARNS

Magret d'ànec amb salsa de ceps trufada	15.50€
Magret de pato con salsa de setas trufada	
Cuixa d'ànec a la poma amb moscatell	14.20€
Muslo de pato a la manzana con muscatel	
Solomillo ibèric amb salsa funghi	14.50€
Solomillo ibérico con salsa funghi	
Tataki de presa ibèrica amb salsa al pebre verd	19.50€
Tataki de presa ibérica con salsa al pebre verde	
Entrecot de vedella a la planxa al gust (salses 2€: rocafort, pebre verd o ceps)	18.80€
Entrecot de ternera a la plancha al gusto (salsas sup. 2€: rocafort, pimienta verde o setas)	
Espatlla de xai al forn amb bolets	18.50€
Paletilla de cordero al horno con setas	

PEIXOS

Gambes a la planxa amb salsa romesco	13.20€
Gambas a la plancha con salsa romesco	
Pota de pop amb oli picant al "pimentón" i parmentier de patata	18.50€
Pata de pulpo con aceite picante al pimentón y parmentier de patata	
Llom de tonyina a la planxa amb salsa de soia	14.90€
Lomo de atún a la plancha con salsa de soja	

FLASH

RESTAURANT · CREPERIA · CAFETERIA

HAMBURGUESES

Guadalupe **13.90€**

Carn picada de presa ibèrica amb salsa barbacoa, bacó i ou ferrat
Carne picada de presa ibérica con salsa barbacoa, bacon y huevo frito

Canard **13.90€**

100% vedella eco amb foie, ruca, ceba caramel·litzada i reducció P. X.

100% ternera eco con foie, rúcula, cebolla caramelizada y reducción de P. X.

Americana **13.80€**

Carn de bou Angus, ceba, tomàquet, cheddar, cogombrets i ketchup

Carne de buey Angus, cebolla, lechuga, tomate, cheddar, pepinillos y ketchup

Flash **13.50€**

100% vedella eco, ceba caramelitzada, formatge brie i la nostra salsa de la casa

100% ternera eco, cebolla caramelizada, queso brie y nuestra salsa de la casa

California Cheese **13.60€**

100% vedella eco, salsa cheddar, ceba cruixent i sal de pernil

100% ternera eco, salsa cheddar, cebolla cruixent i sal de jamón

Poulet **13.20€**

Pit de pollastre cruixent amb salsa Flash, enciam, tomàquet, ceba cruixent i formatge de cabra artesà fumat

Pechuga de pollo cruixent con salsa Flash, lechuga, tomate, cebolla cruixent i queso de cabra artesano ahumado

Tijuana (vegetariana) **11.80€**

De blat de moro i alvocat, amb salsa guacamole, enciam i tomata amb un toc picant

De maíz y aguacate, con salsa guacamole, lechuga y tomate, con un toque picante

FLASH

RESTAURANT · CREPERIA · CAFETERIA

PASTA I RISOTTO

Risotto de bolets amb encenalls de parmesà 13.20€

Risotto de setas con parmesano

Raviolis de figues amb formatge de cabra, nous i salsa de formatges 13.40€

Raviolis de higos con queso de cabra, nueces y salsa de quesos

Lasanya de carn gratinada amb parmesà 9.80€

Lasaña de carne gratinada con parmesano

Fideus d'arròs saltejats amb verduretes, bolets, gambes i salsa de soia 12.60€

Fideos de arroz salteados con verduritas, setas, gambas y salsa de soja

FLASH

RESTAURANT · CREPERIA · CAFETERIA

CREPS

Manel	11.15€
Formatge de cabra, escalivada, pernil ibèric i formatge emmental Queso de cabra, escalivada, jamón ibérico y queso emmental	
Unai	9.70€
Pernil dolç, ou ferrat i formatge cheddar Jamón York, huevo frito y queso queddar	
Sergi	11.85€
Foie, pera, nous, codonyat i formatge emmental Foie, pera, nueces, membrillo y queso emmental	
Pep	12.30€
Pernil ibèric i formatge brie Pernil ibérico y queso brie	
Mar	13.50€
Gambes, vieira i porro caramelitzat Gambas, vieira y puerro caramelizado	

FLASH

RESTAURANT · CREPERIA · CAFETERIA

SUPERCANALÓ DE CREP

Maria

11.50€

Trinxat de verdures, salmó fumat i salsa gorgonzola, gratinat amb formatge parmesà

Verduras salteadas, salmón ahumado y queso gorgonzola, gratinado con queso parmesano

Lucas

11.90€

Confit d'ànec, trompeta de la mort, poma, pinyons, salsa de foie i formatge emmental

Confit de pato, setas, manzana, piñones, salsa de foie y queso emmental

Hugo

11.50€

Barreja de bolets, llonganissa esberlada, ou ferrat, allioli de llet i formatge gouda

Mezcla de setas, longaniza, huevo frito, alioli de leche y queso gouda

“GALLETES” (AMB FARINA DE FAJOL)

Paleo

11.85€

Xampinyons, bacó, ou ferrat i formatge Urgèlia
Champiñones, beicon, huevo frito y queso Urgèlia

Vegana

10.85€

Trinxat de verdures i espàrrecs
Verduras salteadas y espárragos

FLASH

RESTAURANT · CREPERIA · CAFETERIA

POSTRES

Brownie amb xocolata i gelat de vainilla	5.20€
Carrot cake de la casa	5.50€
Pastís cremos de formatge	5.50€
Tarta de queso cremosa	
Sopa de maduixa amb gelat de coco	5.50€
Sopa de fresa con helado de coco	
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	5.50€
Coulant de chocolate con helado de vainilla	
Pastís Sacher amb crema de vainilla	5.40€
Tarta Sacher con crema de vainilla	
Gelat artesà (mango, maracujà, vainilla, coco, nata, llimona o fruits vermells)	5.50€
Helado artesano (mango, maracuyá, vainilla, coco, nata, limón o frutos rojos)	

CREPS DOLCES

Pol	5.40€
Plàtan amb xocolata calenta	
Plátano con chocolate caliente	
Paula	5.50€
Xocolata blanca amb meremelada de maduixa i fruits vermells	
Chocolate blanco con mermelada de fresa y frutos rojos	
Joel	5.50€
Xocolata amb nous i nata	
Chocolate con nueces y nata	
Dolça	4.80€
Nutella	

Carta De Vins

- - - NEGRES - - -

D.O. COSTERS DEL SEGRE



MARTÍ NEGRE

12,50€



PETIT DE SANUI NEGRE

12,50€

Ull de llebre, Merlot i Syrah



VOL D'ÀNIMA DE RAIMAT

13,90€

Cabernet Sauvignon, Ull de llebre i Syrah



MIL SONS

14,00€

Ull de llebre i Cabernet Sauvignon



GOTIM BRU

14,20€

Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnatxa i Syrah



PETIT SAÓ "La Poble de Cérvoles"

14,50€

Ull de llebre, Garnatxa i Cabernet Sauvignon



Presumit del Pallars

14,80€

Syrah i Cabernet Sauvignon



Prat d'Hores

15,50€

Garnatxa Negra, Merlot i Ull de llebre



ALGES

16,20€

Ull de llebre, Garnatxa i Syrah



VILOSELL

16,60€

Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Merlot i Syrah



Purgatori

29,90€

Carinyena, Garnatxa negra i Syrah

D.O.Q. PRIORAT



L'INCONSCIENT "LES COUSINS"

16,40€

Carinyena, Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah



Els Pics

19,80€

Garnatxa, Carinyena, Syrah i Cabernet Sauvignon



INICI

23,00€

Garnatxa, Carinyena, Syrah i Cabernet Sauvignon

D.O. MONTSANT



BLAU

13,60€

Carinyena, Garnatxa i Syrah

D.O. TERRA ALTA



Almodí

14,00€

100% Garnatxa Borruda



MON IAIO SISCO

16,00€

Garnatxa i Carinyena

IVA inclòs

D.O. SOMONTANO



ENATE CABERNET · MERLOT

Cabernet Sauvignon i Merlot

13,80€

SOMMOS VARIETALES

Tempranillo, Merlot, Syrah i Cabernet Sauvignon

14,90€

D.O. RIBERA DEL DUERO



144 EMILIO MORO FINCA RESALSO

100% Tempranillo

15,00€

60 PRUNO

Tempranillo i Cabernet Sauvignon

16,90€

336 PAGO DE CAPELLANES CRIANZA

Tempranillo, Cabernet Sauvignon i Merlot

24,00€

D.O.C.A. RIOJA



210 LUIS CAÑAS CRIANZA

Tempranillo i Garnatxa

15,50€

114 MUGA CRIANZA

Tempranillo, Garnatxa, Mazuelo i Graciano

21,80€

MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA

Tempranillo, Mazuelo, Graciano i Garnatxa

23,50€

- - - ROSATS - - -

D.O. COSTERS DEL SEGRE



373 RAIMAT ABADIA

Cabernet Sauvignon i Ull de llebre

13,50€

29 SAÓ ROSAT "ECOLÒGIC"

Garnatxa i Syrah

14,60€

D.O. SOMONTANO



90 ENATE

100% Cabernet Sauvignon

14,20€

- - - BLANCS - - -

D.O. COSTERS DEL SEGRE



MARTÍ BLANC

12,50€



PETIT DE SANUI BLANC

12,50€

Macabeu, Riesling i Muscat



VOL D'ÀNIMA DE RAIMAT

13,90€

Chardonnay, Xarel·lo i Albarinyo



ESCORÇA

14,30€

100% Macabeu



LA PRESUMIDA DEL PALLARS

14,80€

Garnatxa blanca i Macabeu



ÓNRA "ECOLÒGIC"

15,20€

Garnatxa blanca i Sauvignon blanc



AGALIU DE L'OLIVERA "ECOLÒGIC"

16,50€

100% Macabeu

D.O. Penedès



HONEYMOON "AFRUITAT "ECOLÒGIC"

14,80€

100% Parellada



GESSAMÍ

16,80€

Moscatell de gra menut, Sauvignon Blanc i Gewürztraminer

D.O. TERRA ALTA



ILERCAVÒNIA

14,50€

100% Garnatxa Blanca

D.O. SOMONTANO



ENATE CHARDONNAY 2-3-4

14,40€

100% Chardonnay



SOMMOS COLECCIÓN GEWÜRZTRAMINER

15,50€

100% Gewürztraminer

D.O. RUEDA



LA CAMIONETA VERDEJO

12,90€

100% Verdejo



JOSÉ PARIENTE VERDEJO

16,80€

100% Verdejo

D.O.C.A. RIOJA



ANAHÍ "SEMIDOLÇ"

13,40€

Malvasia, Sauvignon Blanc i Tempranillo Blanc

ALTRES ZONES



DILÉ MOSCATO "SEMIDOLÇ" (Italia)

13,50€

100% Moscato



VILLA WOLF GEWÜRZTRAMINER (Alemania)

15,80€

100% Gewürztraminer

IVA inclòs

--- ESCUMOSOS ---

D.O. CAVA



CAN DESCREGUT BRUT NATURE "ECOLÒGIC" 14,90€
Xarel·lo, Macabeu i Chardonnay



AGUSTÍ TORELLÓ MATA BRUT RESERVA 16,80€
Macabeu, Xarel·lo i Parellada



PARXET MARIA CABANÉ 20,00€
Pansa blanca, Macabeu i Parellada



PERE VENTURA VINTAGE 35,00€
Xarel·lo i Chardonnay

CORPINNAT



31 **LLOPART INTEGRAL BRUT NATURE "ECOLÒGIC"** 21,00€
Xarel·lo, Macabeu i Chardonnay

SANGRIA

DE CAVA ROSAT AMB MADUIXES 14,50€

--- A COPES ---

BLANCS



MARTÍ BLANC 2,50€
D.O. Costers del Segre



PETIT DE SANUI BLANC 2,50€
Macabeu, Riesling i Muscat



LA CAMIONETA VERDEJO 2,50€
D.O. Rueda



ANAHÍ "SEMIDOLÇ" 2,50€
D.O.Ca. Rioja



VILLA WOLF GEWÜRZTRAMINER 3,00€
Vi Alemà

ROSAT



RAIMAT ABADIA 2,50€
D.O. Costers del Segre

NEGRES



MARTÍ NEGRE 2,50€
D.O. Costers del Segre



PETIT DE SANUI NEGRE 2,50€
Ull de llebre, Merlot i Syrah



BLAU 2,50€
D.O. Montsant



LUIS CAÑAS CRIANZA 3,00€
D.O.Ca. Rioja



FINCA RESALSO DE EMILIO MORO 3,00€
D.O. Ribera del Duero

ESCUMOS



DESCREGUT 2,90€
D.O. Cava

FLASH

RESTAURANT · CREPERIA · CAFETERIA

El nostre horari al local

Migdies

09:30 - 17:00

Dilluns a divendres

12:00-17:00

dissabtes i diumenges

Nits

20:00-00:30

divendres, dissabtes i
diumenges

Dimarts tancats

Reserves: 973 22 18 40



WhatsApp: 678 91 06 72

creperiaflash@gmail.com