

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 6-11/3

AL·LÈRGENS PRIMERS PLATS

- 3 Bouquet d'enciams amb formatge brie,pera caramel·litzada ,codonyat i vinagreta de maduixa  
- 1-6-9 Amanida de tomàquet de Barbastro amb burrata i pesto (spl. 4€) 
- 4 Caragols de la casa (spl.4€)
- 1-3-5-9 Supercaneló de crep amb calçots i pollastre gratinat amb beixamel de romesco
- 1-3-5 Vichyssoise amb poma, ou dur , sal de pernil i pa torrat
- 1-3-5-6 Crep de tonyina, ceba confitada ,espàrrecs i olives negres
- 1-4-5 Espuma de patata amb ou potxe i xipirrons arrebossats
- 1 Noodles saltats amb xampinyons , vedella i salsa Teriyaki
- 4-11 Carxofes estofades amb salsa marinera, gambes i musclos
- Arròs melós amb bolets i llonganissa
- 1-3-6-9 Raviolis de salmó amb salsa gorgonzola, nous i encenalls de parmesà

SEGONS PLATS

- 1-5 Hamburguesa vegetariana (d'alvocat amb tomàquet ,ceba i salsa guacamole) 
Aletes de pollastre amb salsa barbacoa i patates fregides
Peus de porc a la planxa amb picada d'all i julivert
- 6 Llenguado a la planxa amb picada d'all i julivert i hummus de cigrons
Secret de Duroc a la planxa amb samfaina
- 3-8 Pit de pollastre a la planxa amb salsa de xampinyons i mostassa
- 3-5-6 Bacallà amb patates gratinat amb mousselina de safrà
Cassoleta de conill amb ceps
- 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
Pastís de Sant Marcos
- 3-5 Flam de la casa
Pinya natural
- 1-3-5-9 Pastís d'oreo
- 3-9 Crema de iogurt natural amb maduixes i chia
- 3 Mousse de mango
- 3-10 Gelat artesà (Ferrero Rocher o maracuya)
Combinat Gin Tònic (sup 4.5€)

PREU DEL MENU DE DILLUNS A DIJOUS: 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



1 Contiene Gluten
2 Granos de sésamo
3 Lácteos
4 Moluscos
5 Huevos
6 Pescado
7 Soja
8 Mostaza
9 Frutos de cáscara
10 Sulfitos
11 Crustaceos
12 Cacahuets
13 Apio
14 Altramuces

Menú mediodía 6-11/3



ALÉRGENOS

PRIMEROS PLATOS

- 3-9 Bouquet de lechugas con queso brie, pera caramelizada ,membrillo y vinagreta de fresa
- 1-6-9 Ensalada de tomate de Barbastro con burrata y pesto (spl. 4€)
- 4 Caracoles de la casa (spl.4€)
- 1-3-5-9 Supercanelón de crepe con calçots y pollo gratinado con bechamel de romesco
- 1-3-5 Vichyssoise con manzana, huevo duro, sal de jamón y pan tostado
- 1-3-5-6 Crep de atún, cebolla confitada, espárragos y aceitunas negras
- 1-4-5 Espuma de patata con huevo potche y chipirones rebozados
- 1 Noodles salteados con champiñones, ternera y salsa Teriyaki
- 4-11 Alcachofas estofadas con salsa marinera, gambas y mejillones
Arroz meloso con setas y llonganiza
- 1-3-6-9 Raviolis de salmón con salsa gorgonzola, nueces y virutas de parmesano

SEGUNDOS PLATOS

- 1-5 Hamburguesa vegetariana (de aguacate con tomate, cebolla y salsa guacamole)
Alitas de pollo con salsa barbacoa y patatas fritas
Pies de cerdo a la plancha con picada de ajo y perejil
- 6 Lenguado a la plancha con picada de ajo y perejil y hummus de garbanzos
Secreto de Duroc a la plancha con chanfaina
- 3-8 Pechuga de pollo a la plancha con salsa de champiñones y mostaza
- 3-5-6 Bacalao con patatas gratinado con mousseline de azafrán
Cazuelita de conejo con setas
- 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 Tarta cremoso de queso
- 1-3-5-9 Pastel Sacher
Pastel de San Marcos
- 3-5 Flan de la casa
Piña natural
- 1-3-5-9 Pastel de oreo
- 3-9 Crema de yogur natural con fresas y chia
- 3 Mousse de mango
- 3-10 Helado artesano (Ferrero Rocher o maracuya)
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



MENÚ DINAR DIUMENGES I FESTIUS

PRIMERS PLATS

- Bouquet d'enciams amb codonyat, fruits secs, formatge de cabra i vinagreta de mostassa
- Cors de carxofa amb mi-cuit de foie
- Canelons de carn amb beixamel i parmesà
- Caragols de la casa
- Crepe de llonganissa esberlada, xampinyons i ou ferrat, gratinat amb formatge cheddar
- Arròs caldós de marisc
- Carpaccio de tonyina amb algues wakame, pinyons i salsa teriyaki
- Ous estrellats amb xipirons arrebossats i carxofa
- Raviolis de figues amb salsa de formatge i nous

SEGONS PLATS

- Corder d'Aragó al forn amb patates
- Melós de vedella al vi negre amb parmentier de patata
- Magret d'ànec a la planxa amb salsa de ceps trufada
- Costella de corder a la planxa amb picada d'alls
- Hamburguesa vegetariana amb alvocat, ceba, tomàquet i salsa guacamole
- Broqueta de tonyina i gambes amb salsa de soja i sèsam
- Secret ibèric a la planxa amb salsa cheddar
- Entrecot de llom alt al seu gust a la planxa (spl. 7€)
- Pota de pop amb cremós de patata i oli picant amb "pimentó de la Vera" (spl. 7€)

POSTRES

- Crepe de xocolata i torró amb nata
- Brownie de xocolata amb gelat de nata
- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla
- Gelat casolà de (mango o ferrero)
- Pastís cremós de formatge
- Crema de iogurt amb coulis i gelat de maduixa

Pa, vi Martí (D.O. Costes del Segre), aigua o una consumició de refresc o cervesa

PREU DEL MENÚ 33'50 € iva inclòs

Treballem amb productes frescos i de proximitat.

Els plats d'aquest menú poden contenir traces d'al·lèrgens.

En cas de dubte pregunteu al nostre personal

PRIMEROS PLATOS

- Bouquet de lechugas con membrillo, frutos secos, queso de cabra y vinagreta de mostaza
- Corazones de alcachofa con mi-cocido de foie
- Canelones de carne con bechamel y parmesano
- Caracoles de la casa
- Crepe de longaniza con champiñones, huevo frito y gratinado con queso cheddar
- Arroz caldoso de marisco
- Carpaccio de atún con algas wakame, piñones y salsa teriyaki
- Huevos estrellados con chipirones enlucidos y alcachofa
- Raviolis de higos con salsa de queso y nueces

SEGUNDOS PLATOS

- Cordero de Aragón al horno con patatas
- Meloso de ternera al vino tinto con parmentier de patata
- Magret de pato a la plancha con salsa de setas trufada
- Costilla de cordero a la plancha con picada de ajos
- Hamburguesa vegetariana con aguacate, cebolla, tomate y salsa guacamole
- Brocheta de atún y gambas con salsa de soja y sésamo
- Secreto ibérico a la plancha con salsa cheddar
- Entrecot de lomo alto a su gusto a la plancha (spl. 7€)
- Pata de pulpo con cremoso de patata y aceite picante con pimiento de la Vera (spl. 7€)

POSTRES

- Crepe de chocolate y turrón con nata
- Brownie de chocolate con helado de nata
- Coulant de chocolate con helado de vainilla
- Helado casero de (mango o herrero)
- Pastel cremoso de queso
- Crema de yogur con coulis y helado de fresa

Pan, vino Martí (D.O. Costas del Segre), agua o una consumición de refresco o cerveza

PRECIO DEL MENÚ 33'50 € iva incluido

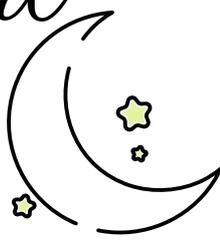
Trabajamos con productos frescos y de proximidad.

Los platos de este menú pueden contener trazas de alérgenos.

En caso de duda pregunte a nuestro personal

Les nits al local

MENÚ A COMPARTIR



PICA-PICA :

Bouquet d'enciams amb poma, codonyat, nous, parmesà i vinagreta de mel i mostassa

Triangles de formatge brie arrebossats amb vinagreta de maduixa

Escalivada amb anxoves de Cantabria i olivada

Caragols de la casa

SEGON A ESCOLLIR:

Magret d'ànec amb salsa de ceps

Secret ibèric a la planxa amb salsa cheddar i cruixent de ceba

Filet de llobarro a la planxa amb picada d'all i julivert i maionesa de soja

Hamburguesa vegetariana (De blat de moro i alvocat , amb salsa guacamole, enciam i tomata amb un toc picant)

Crepe de bacó i xampinyons amb ou ferrat

Risotto de ceps amb formatge parmesà

Llom de tonyina a la planxa amb salsa de soia i sèsam

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 xocolata blanca i fruits vermells

Sopa de maduixa amb gelat de coco

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Gelat artesà (maracujà o xocolata)

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 moussalina

Pa torrat amb escalivada i sardina fumada

Cor de carxofa confitada amb encenalls de pernil ibèric

Tires de pollastre arrebossades amb all i oli

Tatakya de magret d'ànec amb salsa de ceps

Caneló de crep amb verduretes, salmó fumat i salsa gorgonzola
gratinat amb formatge emmental

Pota de pop amb oli "al pimenton"

Caragols a la gormanda

Assortit de postres

Beguda no inclosa

Menú 28'50€/ per persona

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

MENÚ GRUPS A COMPARTIR

PICA-PICA :

Bouquet d'enciams amb poma, alvocat ,codonyat, nous , parmesà i vinagreta de mel i mostassa

Tires de pollastre arrebossades amb all i oli

Pernil ibèric amb pa tomàquet

Carxofes confitades amb encenalls de micuit

Segon a escollir:

Caragols a la gormanda

Rissoto de bolets amb encenalls de parmesà

Gambes a la planxa amb salsa romesco

Presa ibèrica a la planxa amb salsa de ceps (spl.8€)

Llom de tonyina a la planxa amb salsa de soia

Hamburguesa vegetariana

Entrecot de llom baix a la planxa amb la seua guarnició

Pota de pop a la planxa amb parmentier de patata , oli picant i pimentó de la Vera(spl.8€)

Postres a escollir:

Crep de Nutella i plàtan

Pastís cremós de formatge

Gelat de la casa (xocolata o fruits vermells)

Coulant de xocolata amb gelat de coco

Aigua i pa

(Beguda no inclosa)

Menú tancat 28'00€/ per persona

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



FLASH

RESTAURANT · CREPERIA · CAFETERIA

ENTRANTS

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

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 crujiente y sal de jamón	
Poulet (pa brioche)	13.20€
Pit de pollastre cruixent amb salsa Flash, enciam, tomàquet, ceba cruixent i formatge de cabra artesà fumat Pechuga de pollo crujiente con salsa Flash, lechuga, tomate, cebolla crujiente y 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