

FLASH

RESTAURANT · CREPERIA · CAFETERIA

CARTA



Entrants per compartir... o NO

Bravíssimes

Bravísimas

6,50€

Braves del mar

Tempura de llagostins amb salsa brava

11,50€

Bravas del mar

Tires de pollastre cruixent

Tiras de pollo crujiente

8,00€

Croquetes de la casa amb allioli

Pernil, "ternasco" o bolets

Croquetas de la casa con alioli (jamón, ternasco o setas)

2,00€/u

Taula de pernil ibèric i pa de coca amb tomàquet

Tabla de jamón ibérico y pan de coca con tomate

17,00€



Les carxofes del xef

VEGETARIÀ

11,50€



Carxofes confitades, bolets, parmentier de patata i ou

Alcachofas del Chef: Alcachofas confitadas, setas, parmentier de patata y huevo

Cors de carxofa confitat amb virutes de mi-cuit (3u)

Corazones de alcachofa confitada con virutas de mi-cuit (3u)

OPCIÓ VEGANA

13,00€

Formatge brie arrebossat amb vinagreta de maduixes

Queso brie rebozado con vinagreta de fresas

3,50€

Ous estrellats amb pernil ibèric

Huevos estrellados con jamón ibérico

9,50€



"A mordiscos"



Pa de pita amb calamar i maionesa krimchi

Pan de pita con calamar y mayonesa krimchi

9,00€

Caragols a la gormanda

Caracoles a la gormanda

15,00€

Carpaccio de presa ibèrica amb cruixent de panís

i vinagreta de festucs

Carpaccio de presa ibérica con crujiente de maíz y vinagreta de pistachos

14,50€



ENTRANTS

Natxos amb pulled pork

OPCIÓ
VEGANA

13,00€

Bec de gall, pulled pork, salsa cheddar, salsa guacamole, "jalapeños"

Nachos con pulled pork (pico de gallo, pulled pork, salsa cheddar, salsa guacamole y jalapeño)



Pa bao amb ànec (2 unitats)

Pan bao con pato (2 unidades)



8,50€

Amanida volcà

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

Ensalada volcán (lechuga, mango, tomate cherry, langostinos, vinagreta
de miel, mostaza y espuma de parmesano)

14,50€

Amanida de formatge brie arrebossat amb vinagreta
de maduixa

Ensalada de queso brie rebozado con vinagreta de fresa

13,50€

Amanida de burrata amb tomàquet natural
i salsa pesto

VEGETARIÀ

Ensalada de burrata con tomate natural y salsa pesto

13,50€



Gambes "al ajillo"

Gambas al ajillo

Tataki de tonyina amb guacamole, sèsam
i salsa Teriyaki

Tataki de atún con guacamole, sésamo y salsa Teriyaki



10,50€

18,50€

"Gyozas" cua de bou amb salsa Teriyaki (5 unitats)

Gyozas de rabo de toro con salsa Teriyaki (5 unidades)

8,50€



Rissoto de bolets amb encenalls de parmesà

VEGETARIÀ

Rissoto de setas con virutas de parmesano

14,00€

Raviolis de burrata amb pesto i pinyons
amb encenalls de parmesà

VEGETARIÀ

Raviolis de burrata con pesto y piñones con virutas de parmesano

16,00€

Udon de verduretes, llagostins i salsa de soia

OPCIÓ
VEGANA

Udom de verduras, langostinos y salsa de soja

9,50€

Cuixa d'ànec a la poma amb moscatell
Muslo de pato a la manzana con moscatel



15,50€



Costella de porc a baixa temperatura amb salsa de mel i mostassa

Costilla de cerdo a baja temperatura con salsa de miel y mostaza

16,00€

Espatlla de xai al forn amb bolets

Paletilla de cordero al horno con setas

19,50€

Tataki de presa ibèrica amb salsa de foie

Tataki de presa ibérica con salsa de foie

19,50€

Entrecot premium a la planxa

Entrecot premium a la plancha

22,00€



Gambes a la planxa amb salsa romesco

Gambas a la plancha con salsa romesco

14,00€

Pota de pop amb oli picant al pimentó i parmentier de patata

Pata de pulpo con aceite picante al pimentón y parmentier de patata

20,00€

Llom de tonyina a la planxa amb salsa de soia

Lomo de atún a la plancha con salsa de soja

15,00€



Recomanació del Xef

PREIXOS CARNS

Guadalupe

14,00€

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

Niza

14,00€

100% vedella, ruca, porro caramel·litzat, formatge gorgonzola pera i nous
100% ternera, rúcula, puerro caramelizado, queso gorgonzola pera y nueces

Americana

14,00€

100% vedella, tomàquet natural, cogombrets, ceba, formatge cheddar, bacó i ketchup

100% ternera, tomate natural, cogombres, cebolla, queso cheddar, bacón y ketchup

Mexicana

14,00€

100% vedella, natxos, "jalapeños", formatge cheddar i guacamole
100% ternera, nachos, jalapeños, queso cheddar y guacamole

Tuixent

14,00€

100% vedella, escalivada, ceba caramel·litzada i formatge de cabra
100% ternera, escalivada, cebolla caramelizada y queso de cabra

Tijuana VEGETARIÀ

12,00€

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

Trigo y aguacate, con salsa guacamole, lechuga y tomate con un toque picante



NO ES PODEN FER VARIACIONS

 Tots els plats van acompanyats amb patates fregides



Manel

11,50€

Carxofa confitada i pernil gratinat amb formatge brie
Alcachofa confitada y jamón gratinado con queso brie

Unai

"Lacón", ou ferrat i formatge cheddar

Lacón, huevo frito y queso cheddar

9,50€



Sergi

Foie, pera, nous, codonyat i formatge emmental

Foie, pera, nueces, membrillo y queso emmental

12,50€

Pep

Tonyina, alvocat, pebrot vermell escalivat, formatge de cabra i sèsam

Atún, aguacate, pimiento rojo escalivado, queso de cabra y sésamo

12,00€

Marina

Pulled pork, ceba vermella, anacards gratinat amb formatge picant

Pulled pork, cebolla roja, anacardos gratinado con queso picante

13,50€

Toni

Sobrassada, porro caramel·litzat, cruixent de tomàquet, formatge de Palau, mel i nous

Sobrasada, puerro caramelizado, crujiente de tomate, queso de Palau, miel y nueces

12,50€



SUPERCANELÓ DE CREP

Maria

Espinacs, bacallà, mango, pinyons i panses gratinat amb formatge emmental

Espinacas, bacalao, mango, piñones y pasas gratinado con queso emmental

12,00€

Lucas

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

Confit de pato, trompeta de la muerte, manzana, piñones, salsa de foie y queso emmental

13,00€



Hugo

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

11,50€

CRÊPES

Pastís cremós de xocolata i nous

Tarta cremosa de chocolate y nueces

6,50€

Carrot cake de la casa

Carrot cake de la casa

6,50€

Pastís cremós de formatge

Tarta cremosa de queso

5,50€

Sopa de maduixa amb gelat de coco

Sopa de fresa con helado de coco

6,50€

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Coulant de chocolate con helado de vainilla

6,50€

Pastís Sacher amb crema de vainilla

Tarta Sacher con crema de vainilla

6,00€

Gelat artesà

Mango, maracuià, vainilla, coco, nata, llimona o fruits vermells

Helado artesano (mango, maracuyá, vainilla, coco, nata, limón o frutos rojos)

6,50€

Sweet Burger

Pa brioix, gelat de ferrero, xocalta desfeta i galeta lotus

Pan brioche, helado de ferrero, chocolate desecho y galleta de lotus

6,00€



CREPS DOLCES

Pol

Plàtan amb xocolata calenta

Plátano con chocolate caliente

5,50€

Joel

Xocolata calenta i sal maldon

Chocolate caliente y sal maldon

5,50€

Paula

Xocolata blanca amb melmelada de maduixa i fruits vermells

Chocolate blanco con mermelada de fresa y frutos rojos

5,50€

Dolça

Nutella amb gelat de coco

Nutella con helado de coco

5,50€

CREPERIA FLASH
Avda. Alcalde Porqueres, 5
Lleida
973 221 840
📷 creperia flash



F L A S H