



**FLAP  
PEERS**

J A Z Z  
F O O D  
C L U B

COCKTAILS

# COCKTAIL N° 1

Coca de vidre amb muselina d'all i oli

Taula d'Ibèrics

Llagosti tebi amb crema de pastanaga i Teriyaki

Torrada de samfaina amb formatge fos

Croquetes de cecina

Risotto de boletus i formatge parmesà

Mini hamburguesa de vedella amb pulled pork BBQ

Broqueta de pollastre amb sesam y salsa soja dolça

Vi blanc D.O de la nostra selecció

Vi negre D.O de la nostra selecció

Aigua / Cervesa / Refresc

Vermut Blanc o Negre

25€

MINIM 12 COMENSALS

DURACIÓ MAXIMA 1HORA 30 MINUTS

## COCKTAIL N° 2

Taula de llom DO amb Coca de vidre amb muselina d'all i oli  
Torrada de ceba caramelitzada amb Brie fos  
Cullera del nostre micuit de foie a baixa temperatura  
Bravas arrugades amb espuma de salsa Chipotle  
Croquetes de formatge Idizabal  
Ravioli de melos de carrillera amb chutney de pressec  
Fideuá del Port amb escamarlans  
Broqueta de pollastre amb sesam y salsa de soja dolça

Vi blanc D.O de la nostra selecció  
Vi negre D.O de la nostra selecció  
Aigua / Cervesa / Refresc  
Vermut Blanc o Negre

25€

MINIM 12 COMENSALS  
DURACIÓ MAXIMA 1HORA 30 MINUTS

## COCKTAIL N° 3

Ostras fresques y les seves vinagretas

Virutes de pernil iberic en coca de vidre amb tomaquet

Pipeta de gazpacho de pebrots escalivats y anxoves de L'Escala

Cullera del nostre micuit de foie a baixa temperatura

Tataki de tonyina marinat con muselina lleugera de wasabi

Croquetes de Txuleta de bou

Daus d'entrecotte saltejats a la pebre y sal maldon

Broqueta de gambes y Vieira amb anet

Vi blanc D.O de la nostra selecció

Vi negre D.O de la nostra selecció

Aigua / Cervesa / Refresc

Vermut Blanc o Negre

25€

MINIM 12 COMENSALS

DURACIÓ MAXIMA 1HORA 30 MINUTS



**FLAP  
PEERS**

J A Z Z  
F O O D  
C L U B

MENUS

# MENU PONENT

## PER COMPARTIR

Llagosti tebi amb crema de pastanaga y toc de teriyaki  
Patates "bravas arrugadas" amb espuma de Chipotle  
Torrada de brie fos amb butifarra esparracada y panses  
Croquetes de "Txuleta de bou"

## AMANIDA CADA 4 COMENSALS

Ensalada de mezclum, rucula con tomates secos, bonito y salsa  
pesto

## PRINCIPAL A ESCOGER

Meloso de carrillera de ternera a baja temperatura con parmetier  
de trufa blanca  
Bacalao confitado con cebolla caramelizada y salsa de ceps

## POSTRE

Tiramisu en texturas

Vino blanco D.O de nuestra selección  
Vino tinto D.O de nuestra selección  
Agua / Cerveza / Refresco  
Café e infusiones

28 €

Minimo 8 comensales

# MENU GARBÍ

## PARA COMPARTIR

Tartar de atún sobre cama de aguacates al toque citrico  
Tostada de pisto con queso de cabra fundido  
Patatas bravas "arrugadas" con espuma de Chipotle  
Croquetas de Cecina

## ENSALADA CADA 4 COMENSALES

Ensalada cesar de pollo y con su clásica salsa

## PRINCIPAL A ESCOGER

Entrecotte de ternera a la parrilla con patatas gratinadas  
Merluza al estilo Santurce y verduritas salteadas

## POSTRE

Carrot cake de zanahoria

Vino blanco D.O de nuestra selección

Vino tinto D.O de nuestra selección

Agua / Cerveza / Refresco

Café e infusiones

35€

Minimo 8 comensales

# MENU MESTRAL

## PARA COMPARTIR

Cuchara de nuestro micuit de foie a baja temperatura  
Pipeta de gazpacho de pimientos asados y anchoas de L'Escala  
Patatas bravas "arrugadas" con espuma de Chipotle  
Croquetas de queso Idizabal

## ENSALADA CADA 4 COMENSALES

Ensalada de mezclum y rucula con tomates secos, bonito y salsa  
pesto

## PRINCIPAL A ESCOGER

Solomillo de ternera con clásica de salsa Strogonoff  
Rape a la romescada con langostinos

## POSTRE

Coulant de chocolate con helado de chocolate

Vino blanco D.O de nuestra selección

Vino tinto D.O de nuestra selección

Agua / Cerveza / Refresco

Café e infusiones

45€

Minimo 8 comensales





**JAZZ & FOOD CLUB**

FLAPPERS

FLAPPERS FOOD & JAZZ CLUB  
PORT DEL MASNOU LOCAL 72  
08320 EL MASNOU,  
BARCELONA  
T. 935 194 139

[www.flappersjazzclub.com](http://www.flappersjazzclub.com)

[flappers@flappersjazzclub.com](mailto:flappers@flappersjazzclub.com)