

.CAT



TAPES,
— COCKTAILS —
I VINS



— WWW.CANMARC.CAT —

WIFI: CANMARC
PASSWORD: CANMARCBEJUR

— APERITIUS —

VERMUT BANDARRA (blanc/negre) 4€

CINZANO 1757 (blanc) 5€

MARTINI RUBINO 5€

FINO JARANA (xerès sec) 5€

CAMPARI 6€

APPLE FIZZ 7€

Bonanto, vermut sec, appletiser

APEROL SPRITZ 8€

Aperol, cava, soda.

NEGRONI 8€

Gin, campari, vermut. (7,5cl)

BLOODY MARY 10€

Vodka, suc de tomata, llima, salsa perrins i més.

— TAPES —

CÒCTEL D'OLIVES 4,5€

MIX A LA LLAUNA 6,5€

STICKS DE FUET ARTESA DE CAN VALLS AMB PICOS CRUIXENTS 5€

PATATES XIPS 2,5€

LES NOSTRES BRAVES I LA SEVA SALSÀ PICANT 6,5€

PERNIL IBÈRIC D'AGLÀ (70GRS) AMB PA DE COCA TORRAT AMB TOMATA 15,5€

ASSORTIMENT DE FORMATGES ARTESANS AMB MARIDATGE DE MELMELADES I FRUITS SECS 14€

Baridà (cabra), Maó (vaca, llet crua), Marantona curat (ovella), Bufalet blau (búfala).

DIP D'HUMMUS ESPECIAL AMB PICOS I CRUDITÉS DE VERDURES 6€

DIP D'ESCALIVADA A LA BRASA AMB PICOS I CRUDITÉS DE VERDURES 6€

GUACAMOLE AMB "NACHOS" 7€

TEMPURA DE VERDURES AMB SALSÀ TENSUYU 7€

CROQUETES CASOLANES DE CARN DE ROSTIT 6,5€

MEDALLÓ DE FOIE SOBRE LLIT DE POMA CÀRAMEL·LITZADA, REDUCCIÓ DE CERVESA I EL SEU CONTRAST 9€

SARDINA FUMADA, TOMATA ITALIÀ, POMA AMB ESFÈRIC DE BURRATA I VINAGRETA SUAU 8,5€

SONSOS A L'ANDALUSA 10€

YAKITORI DE POP A LA BRASA AMB VINAGRETA D'ACHIOTE I CEVICHE DE POMA 9€

VIEIRES A LA PLANXA AMB SALSÀ AGREDOLÇA DE MADUIXES 9€

MAGURO TATAKI DE TONYINA VERMELLA AMB ESFÈRICS DE WASABI, MELMELADA DE TOMATA I GELAT DE SÈSAM NEGRE 16€

CARBONETS DE BACALLÀ AMB ÓSMOSI DE PLÀNCTON MARÍ I

MAIONESA DE MAR 10,5€

SASHIMI DE SALMO AMB BROTTS CRUIXENTS DE TERRA I MAR AMB SALSÀ PONZU 12€

TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA AMB AROMES ORIENTALS, FRUITES DE TEMPORADA I ENCENALLS DE KATSUOBUSHI 14€

STEAK TÀRTAR DE VEDELLA 10€

BURGUER CAN MARC 7,5€

100% Vedella, pa de cereals, formatge cheddar, beicon, ceba caramel·litzada, tomata i microbrots.

CARPACCIO DE "PICAÑA" DE VACA AMB VINAGRETA DE FESTUCS I PINYONS I GUARNICIÓ DE CRUDITÉS 9,5€

GUA BAO DE MELÓS DE VEDELLA CUINADA A BAIXA TEMPERATURA AMB LA SEVA REDUCCIÓ I "PICO DE GALLO" 9€

YAKITORI DE POLLASTRE AMB SALSÀ TERIYAKI 7€

GYOZES DE MELÓS DE PORC A LA MEL AMB SALSÀ AGREDOLÇA 7€

BOTIFARRA DE "JALAPEÑOS" ESPARRACADA AMB NYOQUIS DE MONGETES, POMA I ALL I OLI SUAU DE MOSTASSA 8€

COSTELLETES DE CONILL ARREBOSSADES AMB MAIONESA DE PORROS ESCALIVATS 8€

RACIÓ DE PA 1,5€

RACIÓ DE PA DE COCA TORRAT AMB TOMATA 3,5€

POSTRES I COCKTAILS DE POSTRES

MOCHIS DE XOCOLATA, VAINILLA I TE VERD 6€

TARLETES SABLÉ AMB CREMA DE MARACUJÀ I MERENGA 6€

GELAT DE TE VERD AMB ESCUMA DE YUZU 6€

TARLETES SABLÉ DE CREMÓS DE MASCARPONE I "GANACHE" DE XOCOLATA AMB TOC DE CAFÈ 6€

RUS DE CAN MASSOT DE LA BISBAL I XUPITO DE MOSCATELL 6,5€

BISBALENC DE CAN SANS I XUPITO DE MOSCATELL 6,5€

MÚSIC DE PORRÓ 10€

Ideal per compartir. Ginebra, Frangelico, Ratafia i most.

WHITE RUSSIAN 10€

Vodka, licor de cafè i crema de llet.

ALEXANDER 10€

Brandi, licor de cacau, crema de llet i cacau.

GRASSHOOPER 10€

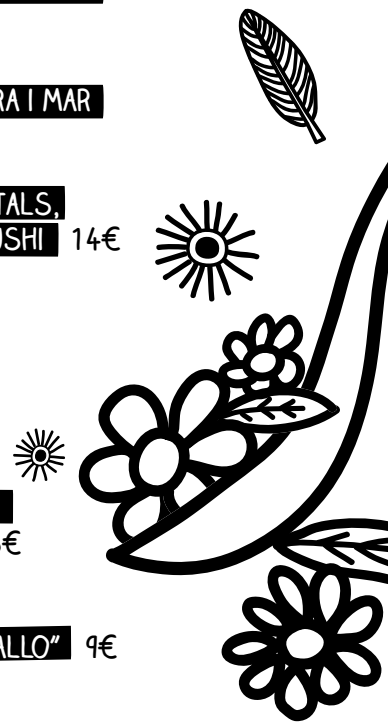
Get27 (licor de menta), licor de cacau blanc i crema de llet.

GOLDEN CADILLAC 10€

Galliano (licor de vainilla), licor de cacau blanc i crema de llet.

CAFETINI 6€

Cafè infusionat en fred, Vodka infusionat i Don PX.



— COCKTAILS —

COCKTAILS SENSE ALCOHOL

GIN-FREE 9€

La nostra proposta de gintònic sense alcohol. Extracte de ginebró, suc d'aranja, tònica i botànics.

AIGUA DE ROSES 8€

Almívar de roses, suc de nabius, suc d'aranja i llimona.

TROPICAL 0.0 8€

Llimonada, sprite, maracujà, cordial de llima.

CAMÍ DE RONDA 8€

*Quasi sense alcohol.
Aloe vera, romaní, llimona, vermut sec, clara d'ou.

MOOMA'S PIE 8€

Suc de poma, canyella i llimona.

MOJITO SIN 8€

Llima, sucre, menta i soda.

PINYA-COCO 8€

Almívar de coco, crema de llet, suc i polpa de pinya.

GINGER FIZZ 8€

Gingebre, llimona, llima i ginger beer.

CAPUTXETA VERMELLA 8€

Maduixa, crema balsàmica de gerds, llimona i suc de nabius.

COCTELERIA TROPICAL I TIKI

MOJITO 9€

Rom, llima, sucre, menta i soda. També de maduixa.

PINYA COLADA 10€

Rom, almívar de coco, crema de llet, suc i polpa de pinya.

CAIPIRINHA 9€

Cachaça, llima i sucre.

MAI TAI 10€

Rom blanc i negre, triple sec, almívar d'ametlla i llima. Es pot allargar amb sucs de fruita.

SATURN 11€

Ginebra, almívar d'ametlla, maracujà, falernum i llimona.

COCKTAILS D'AUTOR I CLÀSSICS

BIG MORI 10€

Dedicat al nostre gran amic Lluís. Ginebra, get27, ginger beer i kiwi.

CALES DE BEGUR 12€

Ginebra 5th Water, curaçao blau, fideu de mar, romaní, llimona i aire de sal.

CANADIAN FIG 11€

Whisky canadenc, triple sec, llimona, figa i suc de nabius.

INSPIRACIÓ DE CAFÈ 10€

Cafè 100% aràbica infusionat en fred, Vodka infusionat i xerès dolç.

SUNSET DE CAN MARC 10€

Vodka, aperol, triple sec, taronja i mandarina.

MULA DE BEGUR 10€

Vodka, almívar, llima i ginger beer.

TEQUILASSO 10€

Tequila 100% agave, cervesa, llima i bitxo.

HAT-TRICK 11€

Gin, genever, sloe gin, amarena, llimona i suc de nabius.

HONEY MOON 10€

Jack Daniel's Honey, sucs d'aranja i llima, sucre i ginger ale.

MARGARITA 2.0 10€

Tequila 100% agave, triple sec, llima, xarop d'agave, tahín i sal.

GIN FIZZ 10€

Ginebra, llima, sucre, soda. Es pot afegir polpa de maduixa, maracujà o mango.

DAIQUIRI 10€

Rom, llima, sucre.

SOURS 10€

(Whisky o pisco o amaretto), llima i almívar.

COOLER 11€

Rom o Bourbon, llima, sucre i ginger ale.

COSMOPOLITAN 10€

Vodka, triple sec, llima i suc de nabius.

***AVÍS PER A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES: CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL.**

Aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats i còctels que ofereix.

WIFI: canmarc

PASSWORD: Canmarcbegur

eljardicanmarc_begur



— SANGRIES —

(MITJANA / GRAN)

CLÀSSICA 16€ / 22€

Vi negre, brandi, triple sec, almívar, soda de llimona i fruita.

AIGUABLAVA 16€ / 22€

Vi blanc espumós, blue curaçao, licor de maduixa, llimona, soda i maduixes.

TARONJA ROYAL 16€ / 22€

Cava, Aperol, suc de taronja i fruita.

EFÍMERA 16€ / 22€

Cava, tequila 100% agave, xarop d'agave, suc i soda de llimona.

DE SIDRA 22€

Sidra, brandi, triple sec, almívar, suc de poma i suc de llimona.

DE SAÜC 16€ / 22€

Vi espumós, most, licor i almívar de saüc.

* CERVESES *

CANYA / CLARA HEINEKEN 4€

HEINEKEN 0,0 5€

INEDIT/AK DAMM 5€

OLD WIVES 6,5€

Artesana. Pale ale 4.8°

— ALTRES —

REFRESCS 5€

Coca-cola
Royal Bliss Premium
Appletiser

AIGÜES 2,5€

SIDRA MOOMA 33CL 5,5€

CAFÈS 2,5€

CIGALÓ 5€

CONSUMICIÓ MÍNIMA OBLIGATÒRIA

— VINS —

— BLANCS —

LIBALIS (FRIZZANTE) 14€

Rioja
Moscatell, viura i malvasía. 5,5°

MURRI 5€ / 16€

D.O. Empordà
Garnatxa blanca, Macabeu. 11,5° Sec

GESSAMÍ 5€ / 18€

D.O. Penedès
Muscat, Sauvignon blanc, Gewürztraminer.
11° Afruïtat

CASTILLO MONJARDIN 19€

D.O. Navarra
Chardonnay. 13°

FINCA LA COLINA 21€

D.O. Rueda
100% Verdejo. 13°

ARIYANAS BLANCO SECO 27€

Sierras de Málaga
100% Moscatell d'Alexandria. 13°

ROSATS

SORBET 16€

D.O. Catalunya
Garnatxa negra, Garnatxa blanca. 11,5°

MIP (MADE IN PROVENCE) 21€

D.O. Côtes de Provence
Domaine Sainte Lucie. 60% Cinsault,
20% Syrah, 20% Grenache. 12°



— NEGRES —

TOCAT DE L'ALA 17€

D.O. Empordà
60% Garnatxa, 40% carinyena. 14,5°
4 mesos en bóta.

LA PETITE AGNÈS 18€

D.O. Priorat
50% Samsó, 50% Garnatxa. 14°
4 mesos en bóta.

VALDEHERMOSO ROBLE 6€ / 22€

D.O. Ribera del Duero
100% Tinta del país. 14,5°
8 mesos en bóta.

LINDES DE REMELLURI 6€ / 22€

La Bastida - D.O. Rioja
Tempranillo, Graciano, Garnatxa i Viura. 14°
12 mesos en bóta.

FIGUERO VIÑAS VIEJAS 38€

D.O. Ribera del Duero
100% Tempranillo. 14,5°
15 mesos en bóta.

CAVES I CHAMPAGNE

COPA DE CAVA 5€

BERTHA LOUNGE 21€

D.O. Cava
50% Xarel·lo, 50% Parellada.

BERTHA LOUNGE ROSÉ 21€

D.O. Cava
Garnatxa Negra, Macabeu, Xarel·lo,
Parellada i Pinot Noir

BOLLINGER CUVÉE BRUT 68€

Champagne
60% Pinot noir, 25% Chardonnay,
15% Pinot meunier





ROYAL
BLISS[®]

PREMIUM
Inspiration