

MIGDIA CAP DE SETMANA

MIGDIA CAP DE SETMANA, FESTIUS I PONTS
MEDIODÍA FIN DE SEMANA, FESTIVOS Y PUENTES – LUNCH WEEKENDS, HOLIDAYS AND LARGE WEEKENDS

Calamars a la sevillana – *Fried squid*

Tellerines de platja – Tallarinas de playa - *Abrupt wedge shells*

Musclos al vapor – Mejillones al vapor – *Steamed musels*


Crema de verdures de temporada - *Vegetables cream* 

Burrata amb cherrys al pesto – *Burrata salad*

Ostra francesa de Claire (*French Oyster from Claire*) 4 unit – *Supl. 4 €*

Salmó al grill amb patates – Salmón al grill & patates – *Grilled salmon & potatoes*

Filet de vedella & patates – Solomillo de ternera & patatas – *Beef sirloin & potatoes*

*Arròs de bolets – Arroz de verduras y setas - *Vegetables & mushrooms rice* - *Sup 3 €* 

*Arròs de secret ibèric, butifarra i bolets - secreto y setas - *pork and mushrooms rice* - *Sup 5 €*

*Paella marinera – *Seafood paella* - *Sup 5 €*

*Arròs negre – Arroz negro – *Black rice* - *Sup 5 €*

*Arròs caldós de llamàntol - Arroz caldoso de bogavante - *Lobster rice* – *Sup. 9€*

POSTRE O CAFÉ

Tiramisú

Carpaccio de pinya – Carpaccio de piña – *Pineapple Carpaccio* 

Sorbet de llimona – Sorbete de limón – *Lemon sorbet*

35 €
IVA INCL

*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN, POSTRE I AIGUA SENSE GAS IL-LIMITADA

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,75 €