

# MIGDIA CAP DE SETMANA

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

Sevillanos – *Fried squid*

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

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

Salmorejo 


Amanida de llagostins – *Prawns salad*

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

-----

Salmó al grill & 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 i boletus - de 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 €