

MENU DE NIT

MENU DE NOCHES – DINNER MENU

PRIMERS

a escollir – a escoger – to choose

Xipirons - *Chipirones* – *Small frites calamari*

Musclos al vapor - *Mejillones al vapor* – *Steamed mussels*

Pernil ibèric - *Jamón ibérico* – *Iberian ham*

Sopa de ceba - *Sopa de cebolla* – *French onion soup*

Ceviche de llagostins – *Ceviche de langostinos* – *Prawns ceviche*

Ostras Speciale de Claire 4 unit – *Speciale de Claire Oysters 4 uni* – *SUP 4 €*

SEGONS

a escollir – a escoger – to choose

Xai a baixa temperatura – *Cordero a baja temperatura* – *Low cooked lamb*

Salmó al grill i espàrrecs - *Salmón al grill y espárragos* – *Grilled salmon and asparagus*

Steak tartar de vedella – *Steak tartar de ternera* – *Beef steak tartar*

Paella Marinera – *Shellfish paella* - *Sup 5 €*

Espaguettis aglio e olio con langostinos – *Spaguettis aglio e olio with prawns*

Gnoccis amb salsa de trufa – *Gnoccis with truffle*

Arròs caldós de llamàntol - *Arroz caldoso de bogavante (min 2 pax)* - *Sup 9 €*

Lobster rice (min. 2 pax) – Sup. 9€

POSTRE o CAFE

Tiramisú

Tatin de poma – *Tatín de manzana* – *Apple tatin*

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

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

24,90€

PA I UNA CONSUMICIÓ INCLOSA – UNA CONSUMICIÓN – ONE DRINK INCLUDED

IVA INCL.