

MENÚ

CAP DE SETMANA – MARÇ

migdia / mediodía / lunch

Musclos a la marinera – *Mejillones a la marinera* – *Mussels in sauce*

Carpaccio de salmó – *Carpaccio de salmón* – *Salmon carpaccio*

Amanida de pernil – *Ensalada de jamón* - *Ham salad*

Amanida de formatge de cabra - *Ensalada de queso de cabra* – *Goat cheese salad*

Xipirons - *Chipirones* – *Fried calamari*

Crema de pèssols – *Crema de guisantes* – *Peas cream*

Caneló XXL de bolets – *Canelón de setas* - *Mushrooms cannelloni*

Ostres – *Oysters* "Spéciale de Claire" (4 unit)- *Sup 4 €*

Bacallà amb crema de calçots – *Bacalao con crema de calçots* – *Cod with onion cream*

Pop al grill – *Pulpo al grill* – *Grilled octopus*

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

Risotto d'albergínia – *Risotto de berenjena* – *Egg plant risotto*

Tàrtar de tonyina - *Tartar de atún* – *Tuna tartar*

Entrecôte de vedella al pebre verd – *de ternera a la pimienta verde* – *Beef entrecôte*

Paella marinera (mín 2 pax) - *Sup 5 €*

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

Lobster rice (min. 2 pax) – *Sup. 9€*

POSTRE O CAFÉ

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

Tiramisú

Mousse d'aranja i xocolata blanca – *de pomelo y choco blanco* – *Grape fruit mousse*

Carpaccio de pinya & menta – *Pineapple carpaccio & mint*

27,9 €

IVA INCL

1 BEGUDA I PA INCLÒS

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,5 €