

MENÚ

ENTRE SETMANA – MARÇ

migdia / mediodía / lunch

Xipirons – *Chipirones – Fried squid*

Musclos vapor - *Mejillones al vapor– Steamed musels*

Xató - *Cod and tuna salad*

Carpaccio de carbassó – *Carpaccio de calabacín – Zucchini carpaccio*

Hummus amb crudités

Tomàquet, mozzarella i alfàbrega – *Tomatoes, mozzarella and basilic*

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

Ostres (Oysters) "*Spéciale de Claire*" 4 unit – *Supl. 4 €*

.....

Llobarro a la donostiarra – *Lubina a la donostiarra - Spicy grilled sea bass*

Tàrtar de salmó – *Salmon tartar*

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

Spaghetti agliolió amb gambes – *con gambas – with prawns*

Confit d'ànec – *Confit de pato – Duck's baked leg*

Albergínia farcida de vedella – Berenjena rellena de ternera – Eggplant with beef

Paella marinera – *mín 2 pax – Sup 5€*

Fideuà (min 2 pax) – *Nuddles with seafood*

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

Lobster rice – *Sup. 9€ (min. 2 pax)*

.....

POSTRE O CAFÉ

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

Mousse de iogurt amb fruits vermells – *mousse de iogurt*

Carpaccio de pinya – *Pineapple carpaccio*

Strudel de carbassa – *Strudel de calabaza – Pumpkin strudel*

19,90€

1 BEGUDA I PA INCLÒS

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,5 €