

# MENÚ

## CAP DE SETMANA – SETEMBRE

migdia / mediodía / lunch

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

Carpaccio de vedella- *Carpaccio de ternera* – *Beef carpaccio*

Xató - *Cod and tuna salad*

Caneló xxi de marisc- Canelón xxi de marisco- xxi seafood cannelloni

Xipirons – *Fried calamari*

Salmorejo de la casa amb ibèric – *con jamón* – *with ham*

Amanida de llagostins i alvocat- *Ensalada de langostinos y aguacate*- *Prawn and avocado salad*

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

---

Lluç a la marinera – *Merluza a la marinera* – *Baked hake*

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

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

Gnocchi amb crema de tófonta – *Gnocchi con crema de trufa*- *Gnocchi with truffle cream*



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

Entrecot de vedella – *Entrecot de ternera*- *Beef entrecote*

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

Tatín de poma - *Taten de manzana* - *Apple tatin*

**27,90 €**

IVA INCL

**BEGUDA NO INCLOSA – BEBIDA NO INCLUIDA – DRINKS NOT INCLUDED**

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,5 €