

MENÚ

ENTRE SETMANA SETEMBRE

migdia / mediodía / lunch

Xipirons – *Fried squid*

Musclos vapor - *mejillones al vapor* – *Steamed musels*

Amanida de patates i llagostins – *Ensaladilla de patates y langostinos*- *Potato and prawn salad*

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

Escalivada amb romesco – *Baked vegetables*

Amanida de formatge i mozzarella – *Ensalada de tomate y mozzarella*- *Tomato and mozzarella salad*

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

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

.....

Llobarro al grill - *Grilled sea bass*

Tàrtar de salmó – *Salmon tartar*

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

Risotto de bolets – *Risotto de setas* – *Mushroom risotto*

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

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*

Tatin de poma – *apple tatin*

Carpaccio de pinya – *Pineapple carpaccio*

19,90€

BEGUDA NO INCLOSA – BEBIDA NO INCLUIDA – DRINKS NOT INCLUDED

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,5 €