

MENÚ

CAP DE SETMANA – OCTUBRE

migdia / mediodía / lunch

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

Carpaccio de carbassó, parmesà i pipes de carbassa – *Zucchini parmesan, carpaccio and pumpkin seeds*

Escalivada amb anxoves del cantàbric – *Vegetables with cantabrian anchovies*

Caneló XXL de marisc- *Canelón XXL de marisco- XXL seafood cannelloni*

Xipirons – *Fried squid*

Sopa de ceba– *Sopa de cebolla* – *Onion soup*

Amanida de llagostins i avocat- *Ensalada de langostinos y aguacate* - *Prawns and avocado salad*

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

Tronc de Lluç a la donostiarra amb vitxo – *Hake donostiarra style with chilli*

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

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

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

Tàrtar de salmó i avocat - *Tártar de salmón*– *Salmon 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 – *Sorbeta de limón* -*Lemon sorbet*

Tiramisú

Tatin de poma - *Tatin 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 €