

MENÚ

GENER – ENERO - JANUARY

MIGDIA ENTRE SETMANA / MEDIODÍA ENTRE SEMANA / WEEK'S LUNCH

Xipirons – *Fried squid*

Sopa de ceba – Sopa de cebolla – *Onions soup* 

Musclos vapor - Mejillones al vapor – *Steamed musels*

Trinxat de la Cerdanya

Carxofes al forn – Alcachofas al horno – *Baked artichokes* 

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


Ostres (Oysters) "Spéciale de Claire" 4 unit – Supl. 4 €/x pers

.....

Salmó al curry – *Grilled salmon with curry*

Cous cous de pollastre – de pollo - *Chicken cous cous*

Confit d'ànec – Confit de pato – *Duck confit*

Gnocci al pesto vermell – Gnocci al pesto rojo - *Gnocci with red pesto* 

*Arròs de carxofes i bolets – Arroz de alcachofas y setas - *Artichokes & mushrooms rice* 

*Arròs de conill & carxofes – de conejo & alcachofas - *Rabbit & artichokes rice* - Sup 3 €/x pers

*Paella marinera - Sup 5 €/x pers


*Arròs negre – *Black rice paella*- Sup 5€/x pers

*Arròs caldós de llamàntol – Caldoso de bogavante - *Lobster rice* – Sup 9 €/x pers

.....

POSTRE O CAFÉ

Flam de cafè 

Carpaccio de pinya – *Pineapple Carpaccio* 

Sorbet de llimona – Sorbete de limón – *lemon sorbet* 

19,90 €

IVA INCL

*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,5 €