

MENÚ

OCTUBRE - OCTOBER

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

Sevillanos – *Fried squid*

Crema de verdures – *Vegetables cream* 

Musclos vapor - Mejillones al vapor – *Steamed musels*

Amanida de l'horta – Ensalada de la huerta - *Green salad* 

Amanida de mongetes & tonyina – Alúvias & atún – *Beans & tuna salad*

Carpaccio de bacallà – *Carpaccio de bacalao* – *Cod carpaccio*

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

.....

Salmó al grill – *Grilled salmon*

Risotto a la parmesana – *Parmisan risotto* 

Secret ibèric al grill – Secreto ibérico al grill – *Grilled pork*

Spaghetti & crema de trufa – *Spaghetti & truffle cream* 

*Paella de verdures – *Vegetables paella* 

*Arròs de conill & carxofes – de conejo & alcachofas - *Rabbit & artichokes rice* Sup 5 €/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

Tatin de poma – Tatin de manzana – *apple tatin* 

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 €