


# MENÚ

MAIG – MAYO - MAY

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

Xipirons – Chipirones – *Fried squid*

Musclos vapor - Mejillones al vapor – *Steamed musels*

Humus de cigrons amb *crudités* - Humus de garbanzos – *Chickpea humus* 

Carpaccio de carbassó – Carpaccio de calabacín – Courgette carpaccio 

Amanida de formatge de cabra - Ensalada de queso de cabra – *Goat cheese salad* 

Salmorejo – *Tomatoes cream* 

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

Llobarro a la donostiarra – *Grilled sea bass with garlic sauce*

*Risotto de bolets* – Risotto de setas - *Mushrooms risotto* 

Xai al forn – Cordero al horno – *Baked lamb*

Entrecôte al pebre verd – a la pimienta verde – *Entrecôte with pepper sauce*

\*Paella de verdures – *Vegetables paella* 

\*Paella marinera - Sup 3 €


\*Arròs negre – *Black rice paella*- Sup 3€

\*Arròs de secret ibèric i boletus – *Boletus and pork paella*- Sup 3€

\*Paella de llamàntol – Paella de bogavante - Lobster paella – Sup 9 €

POSTRE O CAFÉ

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

Carpaccio de pinya – *Pineapple Carpaccio* 

Mel i mató 

19,90 €  
IVA INCL

\*Mínim 2 persones

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,5 €