



# MENÚ

AGOST – AGOSTO - AUGUST


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

Sevillanos – *Fried squid*

Amanida de cuscús – Ensalada cuscús 

Salmorejo vegetarià – Salmorejo vegetariano – *Vegetarian Salmorejo* 

Musclos vapor - Mejillones al vapor – *Steamed musels*

Espàrrecs al grill amb romesco – Espàrragos al grill – *Grilled asparagus* 

Amanida de gambes & verdures al grill – *Shrimps and vegetables salad*

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

Orada al grill – Dorada al grill - *Grilled sea bass*

*Risotto de carbassó* – Risotto de calabacín – *Zucchini risotto* 

Entraña de vedella – Entraña de ternera

Spaghetti amb crema de bolets – crema de setas - *with muschrrom sauce* 

\*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

Tatin de poma – Tatin de manzana – *Apple tatin* 

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

Carpaccio de piña 

**21,90 €**

IVA INCL

\*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,75 €