

MENÚ

GENER – ENERO - JANUARY

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

Sevillanos – *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*

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

Gnocci amb crema de bolets – con crema de setas - *Gnocci with mushrooms cream* 

*Arròs de carxofes i bolets – Arroz de alcachofas y setas - *Mushrooms paella* - Sup 3 €/x pers 

*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

Flam de la casa 

Brownie de xocolata – Brownie de chocolate - *Pineapple Carpaccio* 

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

24,90 €
IVA INCL

*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,5 €