


# MIGDIA ENTRE SETMANA

MARÇ – MARZO - MARCH  
MEDIODÍA ENTRE SEMANA / WEEK'S LUNCH

Calçots a la brasa amb romesco – Supl. 5 €/x pers 

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

Sopa de ceba – Sopa de cebolla – Onions soup 

Musclos vapor - Mejillones al vapor – Steamed musels

Trinxat de la Cerdanya

Escalivada amb romesco – Baked vegetables 


Carpaccio de salmó – Carpaccio de salmón – Salmon carpaccio


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

Orada al grill – Dorada al grill - Grilled gilthead

Risotto de carbassó – Risotto de calabacín – egg plant risotto

Secret ibèric al grill – Secreto ibérico – Grilled pork

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

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


\*Arròs de muntanya amb costella i botifarra – with pork - 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 

Brownie de xocolata – Brownie de chocolate – Chocolate brownie 

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 0,75 €