


MIGDIA ENTRE SETMANA


MAIG - MAYO - MAY

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

Sevillanos – *Fried squid*

Salmorejo de la casa 

Musclos vapor - Mejillones al vapor – *Steamed musels*


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

Quiche lorraine

Carpaccio d'albergínia al grill – Carpaccio de berenjena – *Eggplant carpaccio* 

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


.....

Risotto de pecorino trufat - *Risotto with truffle pecorino cheese* 

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

Spaghetti amb crema de salmó & espàrrecs – *Spaghetti with salmon*

Entrecôte al roquefort – al roquefort – *Grilled entrecôte with roquefort sauce*

Arròs de verdures – Arroz de verduras - *Vegetables paella* - Sup 3 €/x pers 

Arròs de secret ibèric – Arroz de secreto ibérico – *Rice 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* 

Crep de nutella – Crepe de nutella - *Chocolate crepe* 

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

24,90 €
IVA INCL

Arròs mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 1 €