

MIGDIA CAP DE SETMANA

MIGDIA CAP DE SETMANA, FESTIUS I PONTS

MEDIODÍA FIN DE SEMANA, FESTIVOS Y PUENTES – LUNCH WEEKENDS, HOLIDAYS AND LARGE WEEKENDS

Salmorejo amb pernil i ou – con jamón y huevo – *with ham and egg*

Tellerines de platja – Tallarinas de playa – *Abrupt wedge shell*

Calamars a la sevillana – *Fried squid*

Amanida de burrata fresca – Ensalada de burrata fresca – *Fresh burrata salad* 

Musclos al vapor – Mejillones al vapor – *Steamed mussels*

Ostra francesa de Claire (*French Oyster from Claire*) 4 unit – Supl. 4 €

Salmó al grill amb verdures – Salmón al grill con verdures – *Grilled salmon with vegetables*

Entrecôte al grill amb samfaina – *Beef entrecôte with vegetables*

*Arròs de bolets – Arroz de verduras y setas - *Vegetables & mushrooms rice* - Sup 3 € 

*Arròs de secret ibèric, butifarra i bolets - secreto y setas - *pork and mushrooms rice* - Sup 5 €

*Paella marinera – *Seafood paella* - Sup 5 €

*Arròs negre – Arroz negro – *Black rice* - Sup 5 €

*Arròs caldós de llamàntol - Arroz caldoso de bogavante - *Lobster rice* – Sup. 9€

POSTRE O CAFÉ

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

Tiramisú 

Carpaccio de pinya – Carpaccio de piña – *Pineapple carpaccio* 

35 €
IVA INCL

*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN, POSTRE I AIGUA SENSE GAS IL·LIMITADA

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,75 €