






# MIGDIA CAP DE SETMANA

MIGDIA CAP DE SETMANA, FESTIUS I PONTS  
MEDIODÍA FIN DE SEMANA, FESTIVOS Y PUENTES – LUNCH WEEKENDS, HOLIDAYS AND LARGE WEEKENDS

Calamars a la sevillana – *Fried squid*  
Tellerines de platja – Tallarinas de playa - *Abrupt wedge shells*  
Musclos al vapor – Mejillones al vapor – *Steamed musels*  
Trinxat de la Cerdanya – *Smashed vegetables with bacon*  
Burrata amb cherrys al pesto – *Burrata salad*   
Ostra francesa de Claire (*French Oyster from Claire*) 4 unit – *Supl. 4 €*

Peix del dia al grill – Pescado del dia al grill – *Fish of the day*  
Filet de vedella & patates – Solomillo de ternera & patatas – *Beef sirloin & potatoes*  
\*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

Tiramisú   
Carpaccio de pinya – Carpaccio de piña – *Pineapple Carpaccio*   
Sorbet de llimona – Sorbete de limón – *Lemon sorbet* 

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 €