

# MENÚ

## CAP DE SETMANA I FESTIUS

migdia / mediodía / lunch

Xipirons – *Fried squid*

Musclos al vapor – Mejillones al vapor – *Steamed musels*

Salmorejo - *Tomatoe soup*

Amanida de llagostins – *Prawns salad*

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

---

Salmó al grill – Salmón al grill – *Grilled salmon*

Xai cuinat a baixa temperatura – Cordero a baixa temperatura – *Baked lamb*

\*Arròs de secret ibèric i boletus - de secreto y setas - *pork and mushrooms rice* - Sup 3 €

\*Paella de verdures – *Vegetables paella* - Sup 3 €

\*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*

**27,90 €**

IVA INCL