

MENÚ

CAP DE SETMANA I FESTIUS

migdia / mediodía / lunch

Xipirons – *Fried squid*

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

Sopa de ceba – Sopa de cebolla - *Onion 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 baja 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

* Mínim 2 pers.