


MENÚ

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

Carpaccio de vedella – Carpaccio de ternera – *Beef carpaccio*

Musclos al vapor – Mejillones al vapor – *Steamed muscls*

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*

Entrecôte de vedella – Entrecôte de ternera – *Beef entrecôte*

*Arròs de verdures i bolets – Arroz de verduras y setas - *Vegetables & mushrooms rice* 

*Arròs de secret ibèric i boletus - de 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*

35 €
IVA INCL

*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,75 €