

MIGDIA CAP DE SETMANA


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

Calçots a la brasa amb romesco – *Supl. 5 €/x pers* 

Sevillanos – *Fried squid*

Tellerines de platja – Tallarinas de playa - *Abrupt wedge shells*

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 & espàrrecs verds – Salmón al grill & espàrragos – *Grilled salmon & asparagus*

Entrecôte de vedella & patates – Entrecôte de ternera & patatas – *Beef entrecôte & potatoes*

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

*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

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

35 €
IVA INCL

*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,75 €