


# MIGDIA CAP DE SETMANA

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

Sevillanos – *Fried squid*

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

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


Crema de verdures – *Vegetables cream* 

Amanida de llagostins – *Prawns salad*

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

-----  
Salmó al grill & patates – Salmón al grill & patates – *Grilled salmon & potatoes*

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 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* 

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 €