

MENÚ

CAP DE SETMANA I FESTIUS

migdia / mediodía / lunch

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

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

Salmorejo 

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 carxofes i bolets – Arroz de alcachofas y setas - *Artichokes & mushrooms rice* 

*Arròs de secret ibèric i boletus - de secreto y setas - *pork and mushrooms rice* - *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*

29,90 €
IVA INCL

* Mínim 2 pers.