



MENU

SANT ESTEVE, 1 i 6 DE GENER

Sopa de ceba - *Onion soup* 

Coctel de gambes – Còctel de gambas – *Prowns salad*

Amanida de formatge de cabra – *Goat cheese salad* 

Sevillanos – *Fried squid*

Trinxat de la cerdanya

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


Xató – *Xató salad*

Ostres – Oysters “Spéciale de Claire” (4 unit) – Sup 4 €/x pers

Llobarro al grill - Lubina al grill – *Grilled sea bass*

Confit d'ànec amb puré – Confit de pato con puré – *Duck confit with mashed potatoes*

Entrecôte de vedella – de ternera – *Beef entrecôte*

Raviolis d'espínacs amb tòfona - Ravioli de espínacas con trufa – *Spinach ravioli* 

*Paella de verdures – *Vegetables paella* - Sup 3 €/x pers 

*Arròs de muntanya amb botifarra i bolets – *Sausage & mushrooms rice* - Sup 5 €/x pers

*Paella marinera – *Seafood paella* - Sup 5 €/x pers


*Arròs negre – Arroz negro – *Black rice* - Sup 5 €/x pers

*Arròs caldós de llamàntol – Caldoso de bogavante - *Lobster rice* – Sup 9 €/x pers

Tiramisú

Pastís de formatge – Pastel de queso – *Cheesecake* 

Brownie de xocolata – *Chocolate brownie* 

Sorbet de llimona – de limón – *Lemon sorbet* 

35 €

IVA INCL

*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,5 €