

MIGDIA CAP DE SETMANA

MIGDIA CAP DE SETMANA, FESTIUS I PONTS

MEDIODÍA FIN DE SEMANA, FESTIVOS Y PUENTES – LUNCH WEEKENDS, HOLIDAYS AND LARGE WEEKENDS

Escalivada amb romesco – Grilled vegetables with nuts sauce

Sevillanos – *Fried squid*

Amanida capresse al pesto – Ensalada capresse – *Capresse salad*

Carpaccio salmó amb salsa d'ostres – Carpaccio de salmón – *Salmon carpaccio*

Musclos al vapor – Mejillones al vapor – *Steamed mussels*

Ostra francesa (French Oyster) "Spéciale de Claire" 4 unit – Supl. 4 €/x pers

Corvall al orio amb allioli a l'all negre – Corvina – *Grilled salmon*

Entrecôte de vedella al roquefort – de ternera – Beef entrecote with roquefort sauce

Canelons de rostit amb beixamel trufada – Canelones de carne – *Meat cannelloni*

Arròs de verdure – Arroz de verduras - *Vegetables rice* – Sup 3 €/x pers

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

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

Arròs de *Secret Ibèric* – Arroz de secretoi ibérico – *Meat paella* - Sup 5 €/x pers

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

POSTRE O CAFÉ

Pastís cítric de formatge – Tarta cítrica de queso – Cheesecake 

Crêpe de xocolata i nata – de chocolate y nata – *chocolate and cream crêpe*

Sorbet de mandarina – Sorbete de mandarina – *Tangerine sorbet* 

29,90 €

IVA INCL

INCLOU PRIMER, SEGÓN, POSTRE I AIGUA SENSE GAS IL·LIMITADA. ARRÒS MÍNIM 2 PERSONES

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 1 €