

MENÚ

OCTUBRE - OCTOBER


MIGDIA ENTRE SETMANA / MEDIODÍA ENTRE SEMANA / WEEK'S LUNCH

Sevillanos – *Fried squid*

Amanida de mongetes & tonyina – Alúvias & atún – *Beans & tuna salad*

Crema de verdures – *Vegetables cream* 

Musclos vapor - Mejillones al vapor – *Steamed mussels*

Espàrrecs al grill amb romesco – Espàrregos al grill – *Grilled asparagus* 


Carpaccio de salmó – *Carpaccio de salmón* – *Salmon carpaccio*

Ostres (Oysters) "Spéciale de Claire" 4 unit – Supl. 4 €/x pers

Orada al grill – Dorada al grill - *Grilled sea bass*

Risotto de bolets – Risotto de setas – *Mushrooms risotto* 

Secret ibèric al grill – Secreto ibérico al grill – *Grilled pork*

Gnocci al pesto – Gnocci al pesto - *Gnocci with pesto sauce* 


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

*Paella marinera - Sup 5 €/x pers

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


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

POSTRE O CAFÉ

Tatin de poma – Tatin de manzana – *Apple tatin* 

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

Brownie de xocolata

Carpaccio de piña 

21,90 €
IVA INCL

*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,75 €