

# MENÚ

ENTRE SETMANA OCTUBRE

migdia / mediodía / lunch

Xipirons – *Fried squid*

Musclos vapor - *Mejillones al vapor – Steamed musels*

Amanida de patates i llagostins – *Ensaladilla de patatas y langostinos - Potato and prawn salad*

Carpaccio de carbassa, parmesà i magrana – *Pomegranate, parmesan and pumkin carpaccio*

Escalivada amb romesco – *Baked vegetables*

Amanida de monjetes blanques, tonyina i bacallà – *White beans salad with tuna and cod*

Crema de patata i porros – *Crema de patata y puerros – Potato and leeks cream*

Ostres (Oysters) "Spéciale de Claire" 4 unit – *Supl. 4 €*

.....

Llobarro al grill – *Grilled sea bass*

Ceviche de salmó – *Salmon ceviche*

Hamburguesa, ceba caramel·litzada i cheddar – *Burger with caramelized onion and cheddar*

Secret de porc a la graella – *Secreto a la parrilla – Grill secret*

Paella marinera – *mín 2 pax – Sup 3 €*

Arròs negre - *mín 2 pax - Sup 3€*

Fideuà (min 2 pax) – *Nuddles with seafood*

Arròs caldós de llamàntol - *Arroz caldoso de bogavante (min 2 pax) - Sup 9 €*

Lobster rice – *Sup. 9€ (min. 2 pax)*

.....

POSTRE O CAFÉ

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

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

Carpaccio de pinya – *Pineapple carpaccio*

**15,90 €**

IVA INCL

BEGUDA NO INCLOSA – BEBIDA NO INCLUIDA – DRINKS NOT INCLUDED

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,5 €