

MENÚ

CAP DE SETMANA – GENER

migdia / mediodía / lunch

Xipirons – *Fried squid*

Crema de verdures – *Vegetables soup*

Caneló XXL de marisc – Canelón de marisco – *Shellfish cannelloni*

Amanida de formatge de cabra – *Goat cheese salad*

Musclos al vapor – mejillones al vapor – *Steamed mussels*

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

Xató – *Xató salad*

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

Lluç a la marinera - Merluza a la marinera – *Baked hake*

Tartar de salmó – tartar de salmón – *Salmon tartar*

Entrecôte al pebre verd – Entrecôte a la pimienta verde - *Entrecôte with pepper sauce*

Costella de porc a baixa temperatura - *Pork ribs*

Arros de secret ibèric i bolets – Arroz de secreto ibérico y setas

Iberic pork and bushrooms rice

Paella marinera (*mín 2 pax*)

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

Lobster rice (min. 2 pax) – Sup. 9€

POSTRE O CAFÉ

Carpaccio de pinya – carpaccio de piña – *pineapple carpaccio*

Tiramisú

Tatin de poma – Tatin de manzana – *Apple cake*

24,90 €

IVA INCL