

# MENÚ

## ENTRE SETMANA – GENER

migdia / mediodía / lunch

Xipirons – Chipirones – Fried squid

Musclos vapor - *Mejillones al vapor* – *Steamed musels*

Xató - Ensalada de atún y bacalao con romesco – *Cod and tuna salad*

Carpaccio de vedella – Carpaccio de ternera – Beef carpaccio

*Trinxat de patata i col amb cansalada*

*Patatas con col y panceta - Potatoes with bacon and collar greens*

*Carxofes al forn - Alcachofas al horno – Baked artichokes*

Crema de verdures – *Vegetables cream*

Ostres (Oysters) “Spéciale de Claire” 4 unit – Supl. 4 €

Dorada al grill - *Dorada al grill* – *Grilled sea bream*

Confit d'ànec – Confit de pato – *Baked duck*

*Gnoccis amb salsa de trufa* – Gnocci with truffle sauce

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

Paella marinera – mín 2 pax – Sup 3 €

Arròs negre - 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 – *Lemo sorbet*

Carpaccio de pinya – *Pineapple carpaccio*

Tatin de poma – Tatin de manzana - Apple tatin

**15,90 €**  
IVA INCL