

# MENÚ

MARÇ

migdia / mediodía / lunch


Xipirons – Chipirones – *Fried squid*

Musclos vapor - Mejillones al vapor – *Steamed musels*

Amanida de l'horta - Ensalada de la huerta – *Green salad* 


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

*Xató* - *Cod and tuna salad*

Crema de verdures – Crema de verduras – *Vegetables cream* 

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

Llobarro al grill - Lubina al grill – *Grilled sea bass*

*Risotto d'albergínia* – Risotto de berenjena - Eggplant risotto 

Confit d'ànec – Confit de pato – *Duck's confit*

Cous cous de pollastre – Cous cous de pollo – *Chicken cous cous*

\*Paella marinera - Sup 3 €

\*Paella de verdures – *Vegetables paella* 


\*Arròs negre – *Black rice paella*- Sup 3€

\*Arròs de secret ibèric i boletus – *Boletus and pork paella*- Sup 3€

\*Arròs caldós de llamàntol – Arroz de bogavante - Lobster rice – Sup 9 €

POSTRE O CAFÉ

Tatin de poma – Tatin de manzana – *apple tatin* 

Carpaccio de pinya – *Pineapple Carpaccio* 

Sorbet de llimona – *lemon sorbet* 

**15,90 €**  
IVA INCL

\*Mínim 2 persones

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,5 €