

MENÚ

MARÇ
CAP DE SETMANA I FESTIUS
migdia / mediodía / lunch

Xipirons – *Fried squid*

Crema de pèsols – Crema de guisantes - *Peas cream* 

Amanida de formatge de cabra – *Goat cheese salad* 

Carpaccio de carbassó – Carpaccio de calabacín – *Zucchini carpaccio* 

Xató – *Xató salad*

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

Pop al grill – Pulpo al grill – *Grilled octopus*

Salmó al curry – *Salmon with curry*

Steak Tartar

Xai cuinat a baixa temperatura – Cordero a baja temperatura – *Baked lamb*

*Arros de secret ibèric i bolets – *de secreto ibérico y setas - Iberic pork and bushrooms rice*

*Paella de verdures – *Vegetables paella* 

*Paella marinera – *Seafood paella*

*Arròs negre – Arroz negro – *Black rice*

*Arròs caldós de llamàntol - *Arroz caldoso de bogavante - Lobster rice - 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

* Mínim 2 persones

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,5 €