


MIGDIA CAP DE SETMANA

MIGDIA CAP DE SETMANA, FESTIUS I PONTS
MEDIODÍA FIN DE SEMANA, FESTIVOS Y PUENTES – LUNCH WEEKENDS, HOLIDAYS AND LARGE WEEKENDS

Sopa de ceba – Sopa de cebolla - *Vegetables cream* 

Sevillanos – Calamar rebozado - *Fried squid*

Trinxat de la cerdanya

Musclos al vapor – Mejillones al vapor – *Steamed mussels*

Xató


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

Fondue de camembert 


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

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

Bacallà a la musselina – Grilled cod with *alloli*

Tagliatelle amb crema de bolets i tòfona – setas y trufa - *Tagliatelle with mushrooms sauce* 

Roast beef amb puré de patata

Arròs de verdures – Arroz de verduras - *Vegetables rice* – Sup 3 €/x pers 

Paella marinera – *Seafood paella* – Sup 5 €/x pers

Paella de bacallà - Paella de bacalao – *Cod paella* – Sup 5 €/x pers

Arròs negre – Arroz negro – *Black rice* – Sup 5 €/x pers


Arròs caldós de llamàntol – Caldoso de bogavante - *Lobster rice* – Sup 9 €/x pers

POSTRE O CAFÉ

Sorbet de llimona – sorbete de limón – *lemon sorbet* 

Tiramisú 

Brownie de xocolata – *Chocolate Brownie* 

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

29,90 €

IVA INCL

Arròs mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 1 €