






# MENÚ

DESEMBRE – DICIEMBRE - DESEMBER  
MIGDIA ENTRE SETMANA / MEDIODÍA ENTRE SEMANA / WEEK'S LUNCH




Sevillanos – *Fried squid*  
Amanida de cigrons & tonyina – Alúvias & atún – *Beans & tuna salad*  
Crema de carbassa – *Pumpkin cream*   
Musclos vapor - Mejillones al vapor – *Steamed musels*  
Trinxat de la cerdanya  
Carpaccio d'albergínia – *Carpaccio de berenjena* – *Eggplant carpaccio*   
Ostres (Oysters) "Spéciale de Claire" 4 unit – Supl. 4 €/x pers

.....

Salmó al curry – *Grilled salmon with curry*  
*Risotto de carbassó* – *Risotto de calabacín* – *Zucchini risotto*   
Entrecôte de Girona al grill with potatoes – *Beef entrecôte with potatoes*  
Tagliatelle amb crema de bolets i tòfona – *setas y trufa* - *Tagliatelle with mushrooms sauce*   
Arròs de verdures – *Arroz de verduras* - *Vegetables rice* – Sup 3 €/x pers   
\*Paella marinera - Sup 5 €/x pers  
\*Arròs negre – *Black rice paella*- Sup 5€/x pers  
\*Arròs caldós de llamàntol – *Caldoso de bogavante* - *Lobster rice* – Sup 9 €/x pers

.....

## POSTRE O CAFÉ

Tatin de poma – *Tatin de manzana* – *Apple tatin*   
Sorbet de llimona – *Sorbete de limón* – *Lemon sorbet*   
Brownie de xocolata  
Carpaccio de piña 

**21,90 €**  
IVA INCL

\*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,75 €