


MENÚ

NOVEMBRE – NOVIEMBRE - NOVEMBER
MIGDIA ENTRE SETMANA / MEDIODÍA ENTRE SEMANA / WEEK'S LUNCH

Sevillanos – *Fried squid*

Crema de carbassa – Crema de calabaza - *Pumpkin cream* 

Musclos vapor - Mejillones al vapor– *Steamed musels*


Amanida de tardor – Ensalada de otoño - *Autumn salad* 

Amanida de mongetes & tonyina – Alúvias & atún – *Beans & tuna salad*

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

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

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

Risotto de bròquil– Risotto de brócoli - *Broccoli risotto* 

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

Spaghetti agliolio amb llagostins – con langostinos – *Spaghetti aglio with prawns* 

*Paella de verdures – *Vegetables paella* 

*Arròs de conill & carxofes – de conejo & alcachofas - *Rabbit & artichokes rice* - Sup 3 €/x pers


*Paella marinera - Sup 3 €/x pers

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

Carpaccio de pinya – *Pineapple Carpaccio* 

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

15,90 €
IVA INCL

*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,5 €