


MENÚ

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

Xipirons – *Fried squid*

Sopa de ceba – Sopa de cebolla – *Onions soup* 

Musclos vapor - Mejillones al vapor – *Steamed musels*

Xató

Carxofes al forn – Alcachofas al horno – *Baked artichokes* 

Carpaccio de carbassa – *Carpaccio de calabaza* – *Pumpkin carpaccio* 

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

.....

Salmó al curry – *Grilled salmon with curry*

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

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

Spaghetti amb crema de trufa – *Spaghetti with truffle sauce* 

*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 €