


MENÚ

SETEMBRE – SETIEMBRE - SEPTEMBER
MIGDIA ENTRE SETMANA / MEDIODÍA ENTRE SEMANA / WEEK'S LUNCH

Xipirons – Chipirones – *Fried squid*

Musclos vapor - Mejillones al vapor – *Steamed mussels*

Amanida de formatge fresc i figues – queso fresco y higos - *Fresh cheese and figs salad* 


Amanida de cigrons i tonyina – garbanzos con atún – *Chickpeas & tuna salad*

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


Salmorejo – *Tomatoes cream* 

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

Orada al grill – *Grilled sea bream*

Risotto de bolets – Risotto de setas – *Mushrooms risotto* 

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

Gnocci al pesto – Gnocci al pesto - *Gnocci with pesto sauce* 

*Paella de verdures – *Vegetables paella* 

*Paella marinera - Sup 3 €/x pers


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

*Arròs de secret ibèric i boletus – *Boletus and pork 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 €