

MENÚ

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

Sevillanos – *Fried squid*

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

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

Musclos vapor - Mejillones al vapor – *Steamed mussels*

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

.....
Salmó al grill – *Grilled salmon*

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

Presa al grill – Presa al grill – *Grilled pork*

Spaghetti & crema de trufa i bolets – *Spaghetti with mushrooms & truffle cream* 

*Arròs de bolets – Arroz de setas - *Mushrooms rice*. 

*Arròs de conill – de conejo - *Rabbit 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* 

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

Carpaccio de figues – Carpaccio de higos – *Figs carpaccio* 

17,90 €
IVA INCL

*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,75 €