

# MENÚ

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

Sevillanos – *Fried squid*

Amanida de formatge de cabra – Ensalada de queso de cabra - *Goat cheese salad* 

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

Musclos vapor - Mejillones al vapor – *Steamed musels*

Amanida de cigrons & tonyina – Garvanzos & atún – *Chickpeas & tuna salad*

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*

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

Entrecôte de vedella – de ternera – *Beef entrecôte*

Spaghetti agliolio amb llagostins – con langostinos - *Spaghetti with shrimps*

\*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

logurt amb mel – Yogur con miel – *Yogur with honey* 

Gelat de xocolata – Helado de chocolate – *Chocolate ice cream* 

Carpaccio de pinya – Carpaccio de piña – *Pineapple carpaccio* 

**17,90 €**  
IVA INCL

\*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,75 €