


MENÚ

MAIG - MAYO - MAY

MIGDIA ENTRE SETMANA / MEDIODÍA ENTRE SEMANA / WEEK'S LUNCH

Sevillanos – *Fried squid*

Humus de cigrons amb *crudités* - Humus de garbanzos – *Chickpeas humus* 

Salmorejo vegetarià – Salmorejo vegetariano – *Vegetarian Salmorejo* 

Musclos vapor - Mejillones al vapor – *Steamed musels*

Trinxat de la Cerdanya – *Cabbage and potatoe*

Amanida de gambes & verdures al grill – *Shrimps and vegetables salad*

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

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

Risotto de carbassó – Risotto de calabacín – *Zucchini risotto*

Presa ibèrica al grill – Presa ibérica – *Grilled pork*

Spaghetti amb crema de trufa - *Spaghetti with truffle cream* 

*Arròs de carxofes i bolets – Arroz de alcachofas y setas - *Artichokes & mushrooms rice* 

*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* 

Brownie de xocolata – Brownie de chocolate – *Chocolate brownie* 

17,90 €
IVA INCL

*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,75 €