


MENÚ

JUNY - JUNIO - JUNE

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

Sevillanos – *Fried squid*

Ensaladilla russa

Salmorejo vegetarià – Salmorejo vegetariano – *Vegetarian Salmorejo* 

Musclos vapor - Mejillones al vapor – *Steamed musels*

Amanida de tomàquet i mozzarella – *Tomatoe and mozzarella salad* 

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

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

Orada al grill – Dorada al grill - *Grilled sea bass*

Risotto a la parmigiana – Risotto a la parmesana – *Parmesan risotto* 

Entraña de vedella al grill – *Grilled beef*

Gnocci al pesto vermell – al pesto rojo - *Gnocchi with red pesto* 

*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* 

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

Flam de la casa 

17,90 €

IVA INCL

*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,75 €