



MENÚ


SETEMBRE – SETIEMBRE - SEPTEMBER
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* 

Salmorejo vegetarià – Salmorejo vegetariano – *Vegetarian Salmorejo* 

Musclos vapor - Mejillones al vapor – *Steamed musels*

Espàrrecs al grill amb romesco – Espárragos al grill – *Grilled asparagus* 


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

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

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

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* 

*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 piña 

17,90 €
IVA INCL

*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,75 €