


# MIGDIA ENTRE SETMANA

MEDIODÍA ENTRE SEMANA / WEEK'S LUNCH  
JUNY – JUNIO - JUNE

Sevillanos – *Fried squid*

Salmorejo de la casa 

Musclos vapor - Mejillones al vapor – *Steamed musels*


Amanida de carbassó, rúcula, anous i parmesà – *zucchini, arugula, nuts & parmesan salad*

Escalivada amb romesco – *Baked vegetables* 

Carpaccio de salmó amb salsa d'ostres – *Salmon carpaccio with oysters sauce* 

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


.....

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

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

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

Entrecôte al pebre verd – a la pimienta – *Grilled entrecôte with pepper sauce*

Arròs de verdures – Arroz de verduras - *Vegetables paella* 

Arròs de secret ibèric – Arroz de secreto ibérico – *Rice with pork*


Paella marinera – *Selfish paella* - 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* 

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

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

**19,90 €**  
IVA INCL

\*Arròs mínim per a 2 persones INCLOU PRIMER, SEGÓN, POSTRE I AIGUA IL·LIMITADA

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 1 €