

# MENÚ

GENER – ENERO - JANUARY

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

Sevillanos – *Fried squid*

Sopa de ceba – Sopa de cebolla – *Onions soup* 

Musclos vapor - Mejillones al vapor – *Steamed musels*

Trinxat de la Cerdanya

Carxofes al forn – Alcachofas al horno – *Baked artichokes* 

Carpaccio de vedella – *Carpaccio de ternera* – *Beef carpaccio*

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

.....

Salmó al curry – *Grilled salmon with curry*

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

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

Gnocci amb crema de gorgonzola i anous – gorgonzola y nueces- *Gnocci with gorgonzola & nuts* 

\*Arròs de carxofes i bolets – Arroz de alcachofas y setas - *Mushrooms paella* - Sup 3 €/x pers 

\*Arròs de conill & carxofes – de conejo & alcachofas - *Rabbit & artichokes rice* - Sup 5 €/x pers

\*Paella marinera - Sup 5 €/x pers

\*Arròs negre – *Black rice paella*- Sup 5€/x pers

\*Arròs caldós de llamàntol – Caldoso de bogavante - *Lobster rice* – Sup 9 €/x pers

.....

POSTRE O CAFÉ

Flam de la casa 

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

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

**21,90 €**  
IVA INCL

\*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,75 €