





MENÚ

NOVEMBRE – NOVIEMBRE - NOVEMBER
MIGDIA ENTRE SETMANA / MEDIODÍA ENTRE SEMANA / WEEK'S LUNCH




Sevillanos – *Fried squid*
Amanida de mongetes & tonyina – Alúvias & atún – *Beans & tuna salad*
Crema de carbassa – *Pumpkin cream* 
Musclos vapor - Mejillones al vapor – *Steamed musels*
Trinxat de la cerdanya
Carpaccio de vedella – *Carpaccio de ternera – Beef carpaccio*
Ostres (Oysters) "Spéciale de Claire" 4 unit – Supl. 4 €/x pers

.....

Lluç a la marinera – Merluza a la marinera – *Hake with sauce*
Risotto de bròquil – Risotto de brócoli – *Broccoli risotto* 
Entrecôte de Girona al grill with potatoes – *Beef entrecôte with potatoes*
Tagliatelle amb crema de bolets i tòfona – setas y trufa - *Tagliatelle with mushrooms sauce* 
Arròs de verdures – Arroz de verduras - *Vegetables rice* – Sup 3 €/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

Tatin de poma – Tatin de manzana – *Apple tatin* 
Sorbet de llimona – Sorbete de limón – *Lemon sorbet* 
Brownie de xocolata
Carpaccio de piña 

21,90 €
IVA INCL

*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,75 €