

# MIGDIA ENTRE SETMANA

FEBRER – FEBRERO - FEBRUARY  
MEDIODÍA ENTRE SEMANA / WEEK'S LUNCH

Sevillanos – *Fried squid*

Crema de verdures – Crema de verduras – *Vegetables soup* 

Musclos vapor - Mejillones al vapor – *Steamed musels*

Trinxat de la Cerdanya

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

Carpaccio d'albergínia al grill – *Carpaccio de berenjena – Eggplant carpaccio*


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

.....  
Llobarro al grill – Lubina al grill - *Grilled sea bass*

Fricandó de vedella amb puré de patata – *Beef stew*

Entrecôte al roquefort – al roquefort – *Grilled entrecôte with roquefort sauce*

Penne all'arrabiatta amb xoriço – con chorizo – *with pork*

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

\*Arròs de muntanya amb costella i botifarra – *with pork* - 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 €