


# MIGDIA ENTRE SETMANA

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

Calçots a la brasa amb romesco – Supl. 5 €/x pers 

Sevillanos – Fried squid

Crema de verdures – Crema de verduras – Vegetables soup 

Musclos vapor - Mejillones al vapor – Steamed mussels

Trinxat de la Cerdanya

Carxofes al forn – Alcachofas al horno – Baked artichokes 

Carpaccio de bacallà – Carpaccio de bacalao – Cod carpaccio

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


.....

Llobarro al grill – Lubina al grill - Grilled sea bass

Tartar de salmó & alvocat – Tartar de salmón & aguacate - Beef stew

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

Rigatoni amb carxofes i panxeta – alcachofas y panceta – Rigatoni & artichokes

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

\*Arròs d'ànec confitat – Arroz de confit de pato – duck 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 €