

MIGDIA ENTRE SETMANA

ABRIL - APRIL

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

Sevillanos – *Fried squid*

Salmorejo de la casa 

Musclos vapor - Mejillones al vapor – *Steamed mussels*

Empedrat amb bacallà – Ensalada de judías y bacalao – *Beans & cod salad*

Amanida de gambes & verdures al grill – *Shrimps and vegetables salad*

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*

Confit d'ànec – Confit de pato – *Duck confit*

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

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

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

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

Tatin de poma – Tatin de manzana – *Apple tatin* 

Crepe de nutella – *Chocolate crepe* 

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

21,90 €
IVA INCL

*Arròs mínim per a 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,75 €