

MENÚ

GENER – ENERO - JANUARY

MIGDIA CAP DE SETMANA, FESTIUS I PONTS

MEDIODÍA FIN DE SEMANA, FESTIVOS Y PUENTES – LUNCH WEEKENDS, HOLIDAYS AND LARGE WEEKENDS

Xipirons – *Fried squid*

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

Musclos al vapor – Mejillones al vapor – *Steamed mussels*

Xató

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

Amanida de fruits secs – Ensalada de frutos secos – *Nuts salad* 

Ostra francesa (*French Oyster*) "*Spéciale de Claire*" 4 unit – Supl. 4 €/x pers

Timbal de patata & pop – patata & pulpo - *Potatoes & octopus*

Canelons de marisc – Canelones de marisco – *Shellfish cannelloni*

Roast beef amb puré de patata

Entrecôte de vedella – Entrecôte de ternera – *Beef entrecôte*

*Arròs de carxofes i bolets – Arroz de alcachofas y setas - *Artichokes & mushrooms rice* 

*Arròs de secret ibèric i bolets – de secreto ibérico y setas - *Iberic pork and mushrooms rice*


*Paella marinera – *Seafood paella*

*Arròs negre – Arroz negro – *Black rice*

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

POSTRE O CAFÉ

Broqueta de fruita – Brocheta de fruta – *Fresh fruit sweker* 

Pa amb xocolata. oli i sal – Chocolate, bread, oil & salt 

Tatin de poma – Tatin de manzana – *Apple cake* 

24,90 €

IVA INCL

*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,5 €