

MENÚ

NOVEMBRE - NOVIEMBRE - NOVEMBER

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 a la marinera – Mejillones a la marinera – *Mussels with marinera sauce*

Trinxat de la Cerdanya

Carpaccio de carbassa – Carpaccio de calabaza – *Pumpkin carpaccio* 

Coctel de gambes – Cóctel de gambas – *Prowns salad*


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

Bacallà gratinat a la musselina – Bacalao gratinado - *Baked cod with allioli*

Timbal de pop & patata – Tambor de pulpo & patata – *Octopus & potatoes*

Steak tartar

Xai al forn – Cordero al horno – *Baked lamb*

*Paella de verdures – *Vegetables paella* 

*Arròs de conill & carxofes – de conejo & alcachofas - *Rabbit & artichokes 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 €