

MENÚ

DESEMBRE – DICIEMBRE - DESEMBER

MIGDIA CAP DE SETMANA, FESTIUS I PONTS


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

Sevillanos – *Fried squid*

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

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

Trinxat de la Cerdanya

Carpaccio de carxofes – Carpaccio de alcachofas – *Artichokes carpaccio* 

Amanida de llagostins – Ensalada de langostinos – *Prowns salad*


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

Lluç a la marinera – Merluza a la marinera - *Hake with sauce*

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

Roast beef amb puré de patata

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

*Paella de verdures – *Vegetables paella* 

*Arròs de secret ibèric – de secreto ibérico - *Iberic pork & vegetables 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 €