

MENÚ

ABRIL - APRIL

MIGDIA CAP DE SETMANA, FESTIUS I PONTS


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

Xipirons – *Fried squid*

Salmorejo 

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

Hummus amb crudités – Hummus con crudités - *Hummus* 

Carpaccio de carbassó – Carpaccio de calabacín – *Zucchini carpaccio* 

Xató – *Xató salad*

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

Salmó al grill amb verdures – *Grilled salmon with vegetables*

Llobarro al grill - Lubina al grill – *Grilled sea bass*

Steak Tartar

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

*Paella de verdures – *Vegetables paella* 


*Arros 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 - *Arroz caldoso de bogavante* - *Lobster rice* - *Sup. 9€*

POSTRE O CAFÉ

Carpaccio de pinya – Carpaccio de piña – *Pineapple carpaccio* 

Tiramisú 

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

24,90 €
IVA INCL

* Mínim 2 persones

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,5 €