

MENÚ

MAIG - MAYO - MAI


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*

Verdures al grill amb romesco – Verduras al grill - *Grilled vegetables* 

Carpaccio de tonyina – Carpaccio de atún – *Tuna carpaccio*

Xató – *Xató salad*

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

.....

Bacallà a la musselina amb crema d'ametlles – *Bacalao a la muselina con crema de almendras* – *Cod with almond cream*

Pop al grill – *Pulpo al grill* – *Grilled octopus*

Entrecôte al pebre verd – a la pimienta verde – *Entrecôte with pepper sauce*

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*

*Paella de llamàntol - *Paella de bogavante* - *Lobster paella* - *Sup. 9€*

.....

POSTRE O CAFÉ

Brotxeta de fruita – Brocheta de fruta – *Fresh fruit* 

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 €