


# MENÚ

JULIOL - JULIO - JULY

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*

Coctel de gambes – Coctel de gambas - *Shrimps salad*

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

Xató – *Cod and tuna traditional salad*

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


.....

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

Salmó al grill – *Salmón al grill* – *Grilled salmon*

Secret ibèric – *Secreto ibérico* – *Grilled pork*

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

.....

POSTRE O CAFÉ

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

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 €