


# MENÚ

OCTUBRE - OCTOBER

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 – *Onion soup* 

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

Escalivada amb anxoves – Escalivada con anchoas - *Baked vegetables with anchovies*

Carpaccio de vedella & parmesà – Carpaccio de ternera – *Beef carpaccio*

Amanida de formatge fresc i figues – queso fresco y higos - *Fresh cheese and figs 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*

Entrecôte de vedella – Entrecôte de ternera – *Beef entrecôte*

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

\*Arròs de bolets – Arroz de setas - *Mushrooms rice* 

\*Arròs de presa ibèrica – de presa ibérica - *pork rice* – Sup 3 €/x pers

\*Paella marinera – *Seafood paella* – Sup 3 €/x pers

\*Arròs negre – Arroz negro – *Black rice* – Sup 3 €/x pers


\*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* 

26,90 €

IVA INCL

\*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,75 €