

# MENÚ

NOVEMBRE - NOVIEMBRE - NOVEMBER

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


Sevillanos – *Fried squid*

Caneló de marisc – Canelón de marisco – *Shellfish canelloni*

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

Trinxat de col i patata – *Boiled potatoes & cabbage*

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

.....

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

Tartar de tonyina – *Tartar de atún - Tuna tartar*

Presa al grill – Presa al grill – *Grilled pork*

Confit d'ànec – Confit de pato – *Duck confit*

\*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

Carpaccio de figues – Carpaccio de higos – *Figs carpaccio* 

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 €