

# MENÚ

JUNY - JUNIO - JUNE

MIGDIA CAP DE SETMANA, FESTIUS I PONTS


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

Sevillanos – *Fried squid*

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

Salmorejo 

Xató

Spaghetti amb crema de trufa – *Spaghetti with truffle cream* 

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

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

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

Bacallà amb samfaina – Bacalao con samfaina – Grilled cod with vegetables

*Pizza butifarra*

Preses ibèriques amb patates – *Grilled pork with potatoes*

\*Arròs de carxofes i bolets – Arroz de alcachofas y setas - *Artichokes & mushrooms rice* 

\*Arròs de presa ibèrica i bolets – de presa ibèrica y setas - *pork and mushrooms*

\*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* 

26,90 €

IVA INCL

\*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,75 €