


MENÚ

JULIOL - JULIO - JULY

MIGDIA CAP DE SETMANA, FESTIUS I PONTS


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

Sevillanos – *Fried squid*

Salmorejo 

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

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

Tomàquets & mozzarella – Tomates & mozzarella – Tomatoe & mozzarella 

Xató – *Cod and tuna traditional salad*

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

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

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

Ravioli d'espínacs al pesto vermell – Ravioli de espínacas al pesto rojo – *Spinach ravioli*

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

*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 €