

MENÚ

SETEMBRE – SETIEMBRE - SEPTEMBER

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*

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

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

Xató – Ensalada de atún y bacalao – *Tuna & cod salad*

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

Lluç a l'allet – *Merluza al ajillo* – *Hake "al aglio"*

Tàrtar de salmó - *Tartar de salmón* – *Salmon tartar*

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 ibèrica - *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 €