


MENÚ

GENER – ENERO - JANUARY

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 – *Onions soup* 

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

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

Carxofes al forn – Alcachofas al horno – *Baked artichokes* 

Amanida de llagostins – Ensalada de langostinos – *Prawns salad*

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

.....

Salmó al curry – *Grilled salmon with curry*

Llobarro al grill – Lubina al grill – *Grilled sea bass*

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

Confit d'ànec amb parmentier – Confit de pato con parmentier – *Duck confit with parmentier*

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

*Arròs de presa ibèrica – de presa ibérica - *pork rice* – Sup 5 €/x pers


*Paella marinera – *Seafood paella* – Sup 5 €/x pers

*Arròs negre – Arroz negro – *Black rice* – Sup 5 €/x pers

*Arròs caldós de llamàntol – Caldoso de bogavante - *Lobster rice* – Sup 9 €/x pers

.....

POSTRE O CAFÉ

Brownie de xocolata – *Brownie de chocolate* – *Chocolate brownie* 

Tiramisú 

Studel de poma – *Strudel de manzana* – *Apple strudel* 

29,90 €

IVA INCL

*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,75 €