

MIGDIA CAP DE SETMANA

MIGDIA CAP DE SETMANA, FESTIUS I PONTS

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

Escalivada amb romesco – Grilled vegetables with nuts sauce 

Sevillanos – Fried squid

Amanida capresse al pesto – Ensalada capresse – Capresse salad

Carpaccio salmó amb salsa d'ostres – Carpaccio de salmón – Salmon carpaccio

Musclos al vapor – Mejillones al vapor – Steamed mussels

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



Corvall al orio amb allioli a l'all negre – Corvina – Grilled salmon

Entrecôte de vedella al roquefort – de ternera – Beef entrecote with roquefort sauce

Canelons de rostit amb beixamel trufada – Canelones de carne – Meat cannelloni

Arròs de verdures – Arroz de verduras – Vegetables rice – Sup 3 €/x pers 

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

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

Arròs de Secret Ibèric – Arroz de secretoi ibérico – Meat paella – Sup 5 €/x pers

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



POSTRE O CAFÉ

Pastís cítric de formatge – Tarta cítrica de queso – Cheesecake 

Crêpe de xocolata i nata – de chocolate y nata – chocolate and cream crêpe 

Sorbet de llimona – Sorbete de limón – Lemon sorbet 

29,90 €

IVA INCL

INCLOU PRIMER, SEGÓN, POSTRE I AIGUA SENSE GAS IL·LIMITADA. ARRÒS MÍNIM 2 PERSONES

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 1 €