


MIGDIA CAP DE SETMANA


FEBRER – FEBRERO - FEBRUARY

MIGDIA CAP DE SETMANA, FESTIUS I PONTS

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

Calçots a la brasa amb romesco – *Supl. 5 €/x pers* 

Sevillanos – *Fried squid*

Sopa de ceba – Sopa de cebolla – *Onions soup* 

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

Trinxat de col, patata & panxeta – *Boiled potatoes, cabbage & pork*

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

Xató – *Cod & tuna salad*

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 – *Cod with vegetables*

Entrecôte al roquefort – al roquefort – *Grilled entrecôte with roquefort sauce*

Secret de porc ibèric – Secreto de cerdo ibérico – *Grilled pork*

*Arròs de bolets – Arroz de setas - *Mushrooms rice* – *Sup 3 €/x pers* 

*Arròs de confit d'ànec – Arroz de confit de pato - *Duck 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 

Tatin de poma – Tatin de manzana – *Apple Tatin* 

29,90 €

IVA INCL

*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,75 €