

# MIGDIA CAP DE SETMANA

MARÇ – MARZO - MARCH

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 & botifarra negra – *Boiled potatoes, cabbage & pork*

Carpaccio de vedella – Carpaccio de ternera – *Beef carpaccio*

Xató – *Cod & tuna salad*


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

Timbal de pop & patata – timbal de pulpo & patata - *Octopus with potatoes*

Salmó al curry – Salmón al curry – *Salmon with curry sauce*

Confit d'ànec amb parmentier – Confit de pato con parmentier – *Baked duck*

Presa ibèrica al grill – Presa ibèrica al grill – *Grilled pork*

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

\*Arròs de conill – *with rabbit* - *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* 

Broqueta de fruita – Brocheta de fruta – *Fresh fruit sweker* 

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 €