

# MIGDIA CAP DE SETMANA

ABRIL - APRIL

MIGDIA CAP DE SETMANA, FESTIUS I PONTS

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

Crema de verdures – Crema de verdures – *Vegetables cream* 

Sevillanos – *Fried squid*

Esqueixada de bacallà – Ensalada de bacalao y tomate – Cod & tomatoe salad

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

Amanida de formatge de cabra – Ensalada de queso de cabra – *Goat chesse salad*

Carpaccio de salmó – Carpaccio de salmón – *Salmon carpaccio*

Caneló de rostít - *Roast canelloni*

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



Tronc de lluç a la marinera – Merluza a la marinera - *Marinera Hake*

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

Rigatonni amb cema de tòfona i panxeta – Rigatonni con crema de trufa y

panceta – Rigatonni with truffle sauce and bacon

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

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

\*Arròs de secret ibèric – Arroz de secreto ibérico – *Rice with pork* - *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

Sorbet de llimona – sorbete de limón – *lemon sorbet* 

Crepe de nutella – *Chocolate crepe* 

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

29,90 €

IVA INCL

\*Arròs mínim per a 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 0,75 €