

# 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*

*Còctel de gambes – Cóctel de gambas – Shrimps salad*

*Carpaccio d'albergínia al grill – Carpaccio de berenjena – Egg plant carpaccio* 

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


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

.....

*Salmó al grill amb verdures – Salmón al grill - 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

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

*Tiramisú* 

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

**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 €