

MIGDIA CAP DE SETMANA

MAIG – MAYO - MAY

MIGDIA CAP DE SETMANA, FESTIUS I PONTS

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

Salmorejo de la casa 

Sevillanos – Fried squid

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

Musclos al vapor – Mejillones al vapor – Steamed mussels

Amanida de cigrons del mercat – Ensalada de garbanzos – Chickpeas salad

Carpaccio d'albergínia al grill – Carpaccio de berenjena – Eggplant carpaccio 

Spaghetti & pesto vermell - Spaghetti & pesto rojo - Spaghetti & red pesto 

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

Bacallà amb samfaina – Bacalao con verduras - Grilled cod with vegetables

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

Entrecôte al pebre verd – a la pimienta verde – Grilled beef & pepper sauce

Secret ibèric al grill – Secreto ibérico al grill – Grilled pork

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 Txuletón – Arroz de Txuletón – Meat paella - Sup 9 €/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 

Crepe de nutella – Chocolate crepe 

Tatin de poma – Tatin de manzana – Apple Tatin 

29,90 €

IVA INCL

Arròs mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 1 €