

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 – *Salmorejo*

Sevillanos – *Fried squid*

Xató

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

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

Spaghetti agliolio

Presa Ibérica – Grilled pork

Entranya al grill – *Grill skirt steak*

*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  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* 

Tiramissú 

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 €