

MIGDIA CAP DE SETMANA

JUNY - JUNIO - JUNE

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*

Xató

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

Spaghetti amb crema de trufa – *Spaghetti with truffle cream* 

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

Lluç a la marinera – Merluza a la marinera - *Hake with seafood sauce*

Bacallà a la musselina – Grilled cod with *alloli*

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

Presa ibèrica amb patates – *Grilled pork with potatoes*

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 €