

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*

Caneló de rostit amb beixamel de tòfona – *Roast cannelloni with truffle sauce*

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*

Entranya amb chimichurri – Veal beef with chimichurri sauce

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

*Arròs mínim per a 2 persones INCLOU PRIMER, SEGÓN, POSTRE I AIGUA IL·LIMITADA

No es fan canvis al menú.

ENVÀS PER ENDUR 1 €