


# MIGDIA CAP DE SETMANA

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*

Entrecote de vedella amb salsa de pebre verd – *Beef entrecote with pepper sauce*

Penne amb salsa de trufa – *Penne with truffle 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 ibèric – *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 €