

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 salmó – Carpaccio de salmón – *Salmon carpaccio*

Fondue de camembert 

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

Presca 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

Paella de bacallà -Paella de bacalao – *Cod paella* – Sup 5 €/x pers


Arròs negre – Arroz negro – *Black rice* – Sup 5 €/x pers

Arròs caldós de llamàntol – Caldos 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 €