


MENU DE NIT

MENU DE NOCHES - DINNER MENU

16:30 – 22:00

Primers - Primeros - Starters

Amanida de formatge de cabra - *Ensalada de cabra* – *Goat cheese salad*

Crema de verdures – *Vegetables soup* 

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

Musclos al vapor – Mejillones al vapor – *Steamed mussels*

Carxofes i espàrrecs en tempura – Alcachofas y espárragos – *Artichokes and asparagus* 

Ostres (Oysters) “Spéciale de Claire” 4 unit – Supl. 4 €

Segons – Segundos - Main course

Xai a baixa temperatura – *Cordero a baja temperatura* - *Lamb at low temperature*

Salmó al grill amb espàrrecs - *Salmón al grill con espárragos* – *Grilled salmon*

Raviolis de d'espínacs al pesto vermell - *Spinach ravioli with red pesto* 

Filet de vedella de Girona - Solomillo de ternera – *beef tenderloin* – Supl. 4,5 €

*Paella de verdures – *Vegetables paella* 

*Arros de secret ibèric i bolets – *de secreto ibérico y setas* - *Iberic pork and mushrooms rice*

*Paella marinera – *Seafood paella*

*Arròs negre – *Arroz negro* – *Black rice*

*Paella de llamàntol - *Paella de bogavante* - *Lobster paella* - Sup. 9€

Postres - Desserts

Tiramisú 

Tatin de poma – Tatin de manzana – *Apple tatin* 

24,90 €

*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

IVA INCL.