


# 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 cream* 

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

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

Verdures en tempura – *Vegetables in tempura* 

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

## Segons – Segundos - Main course

Entrecôte al grill amb samfaina – *Beef entrecôte with vegetables*

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. 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* - Supl. 5 €

\*Arròs negre – *Arroz negro* – *Black rice* - Supl. 5 €

\*Caldós de llamàntol - *Caldoso de bogavante* - *Lobster rice* - Sup. 9€

## Postres - Desserts

Tiramisú 

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

29,90 €

\*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN I POSTRE

IVA INCL.