


MENU DE NIT

MENU DE NITS – MENU DE NOCHES - DINNER MENU

16:30 – 22:00

Primers - Primeros - Starters

Amanida de burrata al pesto – *Burrata cheese with pesto sauce* 

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

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

Calamars a la sevillana – *Calamares a la sevillana*

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


Segons – Segundos - Main course

Entrecôte al grill amb patata al forn – *Beef entrecôte with baked potatoes*

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* 


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

*Paella marinera – *Seafood paella*

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

Postres - Desserts

Tiramisú 

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

Brownie de xocolata sense gluten – *Chocolate brownie gluten free* 

29,90 €

IVA INCLÒS

*Mínim 2 persones

INCLOU PRIMER, SEGÓN, POSTRE I AIGUA

IVA INCL.