

MENU DE NIT

MENU DE NOCHES - DINNER MENU

16:30 – 22:00

Primers - Primeros - Starters

Crema de verdures – *vegebables cream* 

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

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 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* 

*Arròs de secret ibèric i bolets – *secreto y setas* - *Iberic pork and mushrooms rice* – Supl. 5 €

*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, POSTRE I AIGUA SENSE GAS IL·LIMITADA

IVA INCL.