

MENU DE NIT

MENU DE NOCHES - DINNER MENU

16:30 – 22:00

Primers - Primeros - Starters

Crema de verdures – vegetables 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.