



## MENÚ DEL SOCIO

del 11 a 15 de octubre

### **Crema de setas de temporada con parmentier trufada y huevo poché**

Crema de bolets de temporada amb parmentier de tòfona i ou poché

### **Burrata al pesto rosso con espaguetis de calabacín**

Burrata amb pesto rosso i espaguetis de carbassó

### **Berenjenas a la miel de caña y queso de cabra**

Albergínies amb mel de canya i Formatge de cabra

---

### **Hamburguesa de picaña Petit Trois con patatas fritas**

Hamburguesa de Picanya Petit Trois amb patates fregides

### **Corvina a la plancha con vinagreta mediterránea y verduritas**

Corvall a la planxa amb vinagreta mediterrànea i verduretes

### **Arroz meloso de cigalas**

Arròs melós d'escamarlans

---

### **Frangipane de higos**

Frangipane de figues

### **Mel i mató**

Mel i mató

#### PLATOS DEL DÍA / PLATS DEL DIA

#### **Lunes: Huevos estrellados con langostinos al ajillo**

Dilluns: Ous estrellats amb llagostins amb allada

#### **Martes: Tataki de presa ibérica con emulsión de soja y bergamota**

Dimarts: Tataki de presa ibèrica amb emulsió de soia i bergamota

#### **Miércoles: Calamares a la andaluza con mayonesa de lima y wasabi**

Dimecres: Calamars a l'andalusa amb maionesa de llima i wasabi

#### **Jueves: El arroz del día**

Dijous: L'arròs del dia

#### **Viernes: Steak tartar de solomillo de ternera**

Divendres: Steak tartar de rellom de vedella

**Socios / Socis: 30€**

**Acompañantes / Acompanyants: 35€**