



MENÚ DEL SOCIO
del 19 al 23 de julio

Crema fría de remolacha, tomate y pepino
Crema freda de remolatxa, tomàquet i cogombre

Atún rojo curado a la sal con salsa fresca de tomate, orégano y olivada
Tonyina vermella curada a la sal amb salsa fresca de tomàquet, orenga i olivada

Macarrones del Cardenal
Macarrons del Cardenal

Butifarrada veraniega con judías blancas, panceta y padrones al aliño de pico de gallo
Butifarrada estiuenca amb mongetes, panxeta i padrons al amaniment de "pico de gallo"

Corvina a los sabores mediterráneos con piñones tostados y aceitunas
Corvall als sabors mediterranis amb pinyons torrats i olives

Arroz de pato y alcachofas con all i oli de azafrán
Arròs d'ànec i carxofes amb all i oli de safrà

Crema catalana con carquinyolis
Crema catalana amb carquinyolis

Crumble de peras con helado
Crumble de peres amb gelat

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€