



MENÚ DEL SOCIO
del 3 al 7 de mayo

Crema de tomates asados con stracciatella y aceite de albahaca

Crema de tomàquets rostits amb stracciatella i oli d'alfàbrega

Ensalada de judías verdes con 'suke' de salmón y vinagreta de soja, jengibre y lima

Amanida de mongetes verdes amb 'suke' de salmó i vinagreta de soia, gíngebre i llima

Berenjena rellena de confit de pato con piñones

Albergínia farcida de confit d'ànec amb pinyons

Hamburguesa de picaña de ternera a las cinco pimientos con patatas fritas

Hamburguesa de picanya de vedella a les cinc pebres amb patates fregides

Dorada a la plancha con aceite de pico de gallo y verduritas

Orada a la planxa am boli de 'pico de gallo' i verduretes

Risotto trufado de ceps y jamón ibérico

Risotto trufat de ceps i pernil ibèric

Tarta de miel y mató

Pastís de mel i mató

Fresones al cardamomo con helado

Fresons al cardamom 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€