



MENÚ DEL SOCIO

del 4 al 8 de enero

Crema de tomates asados con stracciatella y aceite de albahaca

Crema de tomàquets rostits amb stracciatella i oli d'alfàbrega

Ensalada de canónigos con bacalao desmigado y vinagreta de naranja y nueces

Amanida de canonges amb bacallà esqueixat i vinagreta de taronja i nous

Revuelto de setas y langostinos con romesco

Remenat de bolets i gambes amb romesco

Lomo bajo de ternera madurado con aceite de romero y lascas de parmesano y rúcula

Llom baix de vedella madurat amb oli de romaní i lasques de parmesà i ruca

Salmón a la plancha con meunier de bergamota, tomatito confitado y espaguetis de calabacín

Salmó a la planxa amb meunier de bergamota, tomàquet confitat i espaguetis de carbassó

Arroz meloso de pato con tagliata de magret y manzana ácida

Arròs melós d'ànec amb tagliata de magret i poma àcida

Carpaccio de naranja al almíbar ligero de menta y canela con frambuesas

Carpaccio de taronja amb menta lleugera i canyella amb gerds

Carrot cake con helado

Carrot cake amb gelat

PLATOS DEL DÍA / PLATS DEL DÍA

Lunes: Huevos estrellados con foie y aceite de trufa

Dilluns: Ous estrellats amb foie i oli de tòfona

Martes: Nuestro steak tartar

Dimarts: El nostre steak tartar

Miércoles: Pulpo a la plancha con panceta y parmentier

Dimecres: Pop a la planxa amb cansalada i parmentier

Jueves: El arroz de la semana

Dijous: L'arròs de la semana

Viernes: Callos al gusto de Néstor Lujan

Divendres: "Callos" al gust de Néstor Lujan

Socios / Socis: 30€

Acompañantes / Acompanyants: 35€