



MENÚ

del 13 al 16 de octubre | *del 13 al 16 d'octubre*

Crema de tomates asados con stracciatella y albahaca fresca
Crema de tomàquets rostits amb stracciatella i alfàbrega fresca

Ensalada de rúcula y canónigos con peras y foie a la vinagreta de avellanas
Amanida de ruca i canonges amb peres i foie a la vinagreta d'avellanes

Gratén de setas con jamón y galleta de emmental
Gratinat de bolets amb pernil i galeta d'emmental

Confit de pato con langostinos, piñones y reducción de naranja
Confit d'ànec amb gambes, pinyons i reducció de taronja

Dorada a la Donostiarra con patata panadera y chutney de tomate
Orada a la Donostiarra amb patata al forn i chutney de tomàquet

Arroz meloso de carabineros con alioli de piparras
Arròs melòs de carabinero amb allioli de piparra

Pannacotta con coulis de cerezas negras
Pannacotta amb coulis de cirera negra

Tarta normanda de manzana con helado de vainilla
Pastís Normand de poma amb gelat de vainilla

Lunes: Huevos de Calaf estrellados con jamón ibérico | Dilluns: Ous de Calaf estrellats amb pernil ibèric

Martes: Tartar de solomillo de ternera | Dimarts: Tartar de filet de vedella

Miércoles: La ensaladilla rusa del Círculo | Dimecres: L'ensalada russa del Cercle

Jueves: Arroz caldoso con bogavante | Dijous: Arròs caldós amb llamàntol

Viernes: Tataki de atún con setas orientales | Divendres: Tataki de tonyina amb bolets orientals

Socios / Socis: 30€

Acompañantes / Acompanyants: 35€

MENÚ SALUDABLE

Batido de naranja, zanahoria y mango · Poke de atún rojo y aguacate · Fruta fresca
Batut de taronja, pastanaga i mango · Poke de tonyina vermella i alvocat · Fruita fresca

Socios / Socis: 25€

Acompañantes / Acompanyants: 30€