



MENÚ FIN DE SEMANA

ENTRANTES PARA COMPARTIR

- .Ensalada de aguacate y gambas al ajillo
- .Brioche de mantequilla ahumada con anchoas
- .Canelón de pollo trufado con bechamel de Ratafia
- .Tabla de jamón ibérico cortado a cuchillo

SEGUNDOS

- .Tataki de atún con tartar de mango
- .Lagarto Duroc con patatas chimichurri
- .Arroz negro con chipirones y Shiitakes
- .Entrecot de vaca (Sup.5€)
- .Arroz meloso de langosta
(Sup.10€ por persona-mínimo 2 personas)
- .Tomahawk o chuletón 1kg
(Sup.14€ por persona-mínimo 2 personas)

POSTRES

- .Dados de brownie de pistacho y fresitas
- .Arroz con leche caramelizado

Elige cualquier postre de la carta con un sup de 2€

Completa tu menú con maridaje de 3 vinos por 15€ por persona

El menú incluye los entrantes para compartir y un segundo y un postre a elegir

45€ IVA INCLUIDO PRECIO POR PERSONA
INCLUYE AGUA Y VINO
21,22/03/2026

40€ PRECIO SOCIO



MENÚ CAP DE SEMANA

ENTRANTS PER COMPARTIR

- .Amanida d'alvocat i gambes a l'all
- .Brioix de mantega fumada amb anxoves
- .Caneló de pollastre trufat amb beixamel de Ratafia
- .Taula de pernil ibèric tallat a ganivet

SEGONS

- .Tataki de tonyina amb tàrtar de mango
- .Llangardaix Duroc amb patates chimichurri
- .Arròs negre amb calamarsets i Shiitakes
- .Entrecot de vaca (Sup.5€)
- .Arròs melós de llagosta
(Sup.10€ per persona-mínim 2 persones)
- .Tomahawk o chuletón 1kg
(Sup.14€ per persona-mínim 2 persones)

POSTRES

- .Daus de brownie de festuc i maduixetes
- .Arròs amb llet caramel·litzat

**Completa el teu menú amb maridatge de 3 vins per 12€
per persona**

**El menú inclou els entrants per compartir i un segon i un
postre a escollir**

45€ IVA INCLÒS PREU PER PERSONA
INCLOU AIGUA I VI
21,22/03/2026

40€ PREU SOCI