



ENTRANTES PARA COMPARTIR

- .Gírgolas a la brasa con romesco
- .Crujiente de Parmesano con miel de caña
- .Ensalada de cogollos con crema de almendras tostadas e higos
- .Tabla de jamón ibérico

SEGUNDOS

- .Butifarra de setas y foie
- .Caballa a la brasa con praliné de pistachos y espinacas
- .Arroz de cigalas
- .Solomillo ibérico con mojo rojo
- .Arroz meloso de bogavante
(Sup.10€ por persona-mínimo 2 personas)
- .T-Bone 1kg de vaca vieja madurada
(Sup.14€ por persona-mínimo 2 personas)

POSTRES

- .Espuma de yogur con coulis de maracuyá
- .El mejor flan del mundo
- .Chocolate, pan y aceite

Completa tu menú con maridaje de 3 vinos por 12€ 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
18 Y 19/10/2025

40€ PRECIO SOCIO



ENTRANTS PER COMPARTIR

- .Gírgoles a la brasa amb romesco
- .Cruixent de Parmesà amb mel de canya
- .Amanida de cabdells amb crema d'ametlles torrades i figues
- .Taula de pernil ibèric

SEGONS

- .Botifarra de bolets i foie
- .Verat a la brasa amb praliné de festucs i espinacs
- .Arròs d'escamarlans
- .Filet ibèric amb mojo vermell
- .Arròs melós de llamàntol
(Sup.10€ per persona-mínim 2 persones)
- .T-Bone 1kg de vaca vella madurada
(Sup.14€ per persona-mínim 2 persones)

POSTRES

- .Escuma de iogurt amb coulis de maracuià
- .El millor flam del món
- .Xocolata, pa i oli

**Completa el teu menú amb maridatge de 3 vins
per 12€ per persona
El menú inclou els entrants per compartir i un segon i
unes postres a triar**

45€ IVA INCLÒS PREU PER PERSONA
INCLOU AIGUA I VI
18 I 19/10/2025

40€ PREU SOCI