



MENÚ FIN DE SEMANA

ENTRANTES PARA COMPARTIR

- .Tartar de atún y sandía
- .Calçots en tempura con romesco-kimchi
- .Ensalada de sardinas ahumadas y picada de frutos secos
- .Tabla de jamón ibérico cortado a cuchillo

SEGUNDOS

- .Lagarto Duroc macerado en chimi-curry y maíz a la parrilla
- .Bacalao Skrei al vapor con verduritas y crema suave de Piquillo y tomate cherry
- .Entrecot de vaca con salsa Café de París (Sup.5€)
- .Arroz seco de pulpo y alcachofa
- .Costillón black angus cocinado a baja temperatura (Sup.10€)
- .Arroz meloso de bogavante (Sup.10€ por persona-mínimo 2 personas)
- .Chuletón de rubia gallega (Sup.14€ por persona-mínimo 2 personas)

POSTRES

- .Tarta de queso Lotus
- .Chocolate negro, pan y aceite

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
1-2-3/05/2026

40€ PRECIO SOCIO



MENÚ CAP DE SEMANA

ENTRANTS PER COMPARTIR

- .Tàrtar de tonyina i síndria
- .Calçots en tempura amb romesco-kimchi
- .Amanida de sardines fumades i picada de fruits secs
- .Taula de pernil ibèric tallat a ganivet

SEGONS

- .Llangardaix Duroc macerat en chimi-curry i blat de moro a la graella
- .Bacallà Skrei al vapor amb verdures i crema suau de Piquillo i tomàquet cherry
- .Entrecot de vaca amb salsa Cafè de París (Sup.5€)
- .Arròs sec de pop i carxofa
- .Costellassa black angus cuinada a baixa temperatura (Sup.10€)
- .Arròs melós de llamàntol
(Sup.10€ per persona-mínim 2 persones)
- .Mitjana de rossa gallega
(Sup.14€ per persona-mínim 2 persones)

POSTRES

- .Pastís de formatge Lotus
- .Xocolata negra, 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 un
postre a escollir**

45€ IVA INCLÒS PREU PER PERSONA
INCLOU AIGUA I VI
1-2-3/05/2026

40€ PREU SOCI