



MENÚ DEL SOCIO MENÚ DEL SOCI

Gazpacho de melocotón con cecina
Gaspatxo de préssec amb cecina

Ensalada de espárragos blancos, manzanas verdes, champiñones y nueces garrapiñadas
Amanida d'espàrrecs blancs, pomes verdes, xampinyons i nous garrapinyades

Huevos fritos con boquerones a la andaluza y patatas paja
Ous fregits amb seitons a l'andalussa i patates palla

Salmón noruego a la plancha con chutney de guisantes y leche de coco
Salmó noruec a la planxa amb xutney de pèsols i llet de coco

Confit de pato con peras al porto
Confit d'ànec amb peres al porto

Risotto de alcachofas y langostinos con aceite de trufas
Risooto de carxofes amb llagostins amb oli de tòfones

Pastel de Zanahoria
Pastís de Pastanaga

Carpaccio de melón a la menta
Carpaccio de meló amb menta

Socios / Socis: 35€

Acompañantes / Acompanyants: 40€



PLATOS DEL DÍA PLATS DEL DIA

Lunes: Huevos estrellados al estilo de Lucio

Dilluns: Ous estrellats a l'estil del Lucio

Martes: Cordon bleu de lomo ibérico con patatas paja

Dimarts: Cordon bleu de llom ibèric amb patates palla

Miércoles: Steak tartar de solomillo de ternera con mantequilla ahumada

Dimecres: Steak tartar de rellom de vedella amb mantega fumada

Jueves: El arroz del día

Dijous: L'arròs del dia

Viernes: Brioche de tartar de atún rojo con patatas fritas

Divendres: Brioche de tartar de tonyina vermella amb patates fregides

MENÚ SALUDABLE

Batido saludable del día

Batut saludable del dia

Tataki de salmón con soja, jengibre y sésamo caramelizado

Tataki de salmó amb soia, gingebre i sèsam caramel·litzat

Fruta fresca de temporada

Fruita fresca de temporada

Socios / Socis: 30€

Acompañantes / Acompanyants: 35€

VINO RECOMENDADO DEL MES VI RECOMENAT DEL MES

CM by Carlos Moro Rioja 2017

22€