



## MENÚ DEL SOCIO

### MENÚ DEL SOCI

**Crema de calabaza con queso de cabra**  
Crema carbassa rostida amb formatge de cabra

**Coca de foie con manzana caramelizada con brotes verdes**  
Coca de foie amb poma caramel·litzada amb brots verds

**Canelones de pollo de payés con salsa de rustido**  
Canelons de pollastre de pagès amb salsa de rustit

---

**Corvina a la meunière con juliana de judías verdes**  
Corball a la meunière amb juliana de mongetes verdes

**Tagliatta de vaca madurada con parmentier de patata y salsa de Pedro Ximénez**  
Tagliatta de vaca madurada amb parmentier de patata i salsa de Pedro Ximénez

**Guiso de fideos “gordos” con marisco**  
Guisat de fideus “grossos” amb marisc

---

**Babá al ron con helado**  
Baba al ron amb gelat

**Naranjas flambeadas**  
Taroja flambejada

**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: Callos a la madrileña**

Divendres: Callos a la madrilenya

## MENÚ SALUDABLE

### **Batido saludable del día**

Batut saludable del dia

### **Tataki de salmón con soja, jengibre y sésamo caramelizado**

Tataki de salmó amb soia, gíngebre 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

Purgatori Bodegas Familia Torres

29€