



MENÚ DEL SOCIO

MENÚ DEL SOCI

Lentejas a la riojana estilo Dani García

Lenties a la riojana estil Dani García

Ensalada tibia de otoño con aliño de crema de almendras

Amanida tèbia de tardor amb amaniment d'ametlles

Salteados de alcachofas con jamón ibérico

Saltejats de carxofes amb pernil ibèric

Lomo de merluza palangre rebozado en panko

Llom de lluç palangre rebossat en panko

Roast beef con salsa Cumberland

Roast beef amb salsa Cumberland

Arroz meloso de setas y costilla ibérica

Arròs melòs de bolets i costella ibèrica

Tatin de manzana

Tatin de poma

Sorbete de limón al cava

Xarrup de llimona al cava

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 relom de vedella amb mantega fumada

Jueves: El arroz del día

Dijous: L'arròs del dia

Viernes: Callos estilo Néstor Luján

Divendres: Callos estil Néstor Luján

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€