



MENÚ DEL SOCIO

MENÚ DEL SOCI

Espárragos blancos con salmón ahumado y salsa holandesa

Espàrrecs blancs amb salmó fumat i salsa holandesa

Crema fría de puerros trufada con langostinos

Crema freda de porros trufada amb llagostins

Pinsa romana con burrata y mortadela de Bologna

Pinsa romana amb burrata i mortadela de Bologna

Rape a la plancha con chutney de guisantes y curry amarillo

Rap a la planxa amb xutney de pèsols i curry groc

Roast beef con salsa Cumberland

Roast beef amb salsa Cumberland

Risotto de setas y ajos tiernos

Risotto de bolets i alls tendres

Custard con plátano

Custard amb plàtan

Manzana asada con helado

Poma rostida amb gelat

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, 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€