



EL SALÓN AZUL
DE

LVCVLO



LÚCULO
LE PRESENTA SU SALÓN AZUL

.....

Un ambiente nuevo y único en Madrid, donde Angel García les ofrecerá su cocina de siempre.

El SALÓN AZUL dispone de un Comedor, totalmente privado y entrada directa, de seis a catorce comensales, junto a una confortable Sala donde podrá disfrutar los aperitivos y cócteles o disfrutar de la hora del café.

Este espacio, con una decoración particular, le permitirá recibir a sus invitados en un clima íntimo y personal.

Angel García ha preparado para este SALÓN AZUL tres menús especiales, con una amplia variedad gastronómica:

MENÚ LIGERO

Ligero, especialmente concebido para almuerzos o cenas de negocios.



MENÚ CLÁSICO

Una cocina moderna, con el toque personal de Lúculo, apoyado en un gran plato, inspirado en la oferta del mercado.



GRAN MENÚ

La gran cocina burguesa recibe en este caso un cuidado especial del chef, con una oferta singular, de alta gastronomía, en el gran plato que les sugerimos.

Con la atención tradicional del equipo de Lúculo.

MENÚ LIGERO

.....

APERITIVOS

EL CUCURUCHO DE FRITOS

✦

LAS ENTRADAS

CARPACCIO DE SALMÓN CON VIERAS, ALMEJAS Y ALGAS MARINAS AL ACEITE VIRGEN

○

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE «LÚCULO»

○

TERRINA DE HÍGADO DE OCA AL VINO BANYULS

○

LASSAGNA DE MORCILLA Y CALABACÍN CON CREMA DE PIMIENTOS VERDES

✦

EL PESCADO DE LA LONJA

○

EL ASADO DEL DÍA

✦

LA CESTA DE QUESOS ARTESANOS

✦

LOS POSTRES DE LÚCULO

MENÚ CLÁSICO

.....

APERITIVOS

El Cucurrucho de Fritos



LAS TRES ENTRADAS

TACITA DE CREMA DE CIGALAS

RAVIOLIS DE QUESO FRESCO Y TRUFAS

«CROMESQUIS» DE BOGAVANTE



El GRAN PLATO A ELEGIR

«VOL AU VENT» DE MARISCOS O PATÉ DE SALMÓN ENTERO EN COSTRA

O LENGUADO «SOUFFLÉ» CON CENTOLLO O PULARDA TRUFADA RELLENA A LAS COLMENILLAS

O PIERNA DE CORDERO BRASEADA RELLENA O COCHINILLO «LÚCULO»



LA CESTA DE QUESOS ARTESANOS



LOS POSTRES Y HELADOS DE LÚCULO

9.500 PTAS.

CON APERITIVOS INCLUIDOS

GRAN MENÚ

.....

APERITIVOS

El Cucurucho de Fritos



LAS TRES ENTRADAS

CALDO CALIENTE DE FAISÁN

RAVOLIS DE QUESO FRESCO Y TRUFAS

«CROMESQUIS» DE BOGAVANTE



EL GRAN PLATO A ELEGIR

LUBINA EN COSTRA AL ESTILO PAUL BOCUSE O GRATÍN DE BOGAVANTE AL VINO DE BANYULS

O RODABALLO «SOUFFLÉ» A LA ESPUMA DE TRUFAS O SOLOMILLO DE BUEY EN HOJALDRE

O FAISÁN A LA SAVOUROF O SILLA DE TERNERA LECHAL ORLOF



LA CESTA DE QUESOS ARTESANOS

LOS POSTRES DE LÚCULO



12.500 PTAS.

CON APERITIVOS INCLUIDOS





RESTAURANTE «LUCULO»

Jardin y Comedor privados



GENOVA 19 • TELEFONOS 519.40 29.508 46 41
28006 MADRID