

# OTAWA



## LOS SALONES DE LÚCULO

.....

Lúculo le ofrece una atención personalizada en sus

Salones privados: AZUL y VERDE.

El SALÓN AZUL dispone de dos ambientes.

El comedor, de seis a catorce personas, y la sala, para el aperitivo o el café. Todo en un estilo diferente, donde la cocina de Angel García encuentra su marco perfecto.

El SALÓN VERDE, de seis a doce personas, le permitirá, en un clima cálido, disfrutar los mejores momentos gastronómicos.



*LA COCINA*

*DE*

*ANGEL GARCÍA*

## LOS ENTRANTES

.....

CARPACCIO DE SALMÓN CON VIERAS, ALMEJAS Y ALGAS MARINAS,  
AL ACEITE VIRGEN 2.400.

ESCABECHE DE HIGADO DE PATO ANGEL GARCÍA 2.900.

«NACE» DE BOGAVANTE CON TOMATE Y PUERROS SUAVES 4.500.

FOIE DE PATO CALIENTE CON ACELGAS Y UNA SALSA  
AL VINO DE BANYULS 3.800.

CIGALAS EN COSTRA DE PATATAS AL PERFUME DE ANÍS VERDE 6.000.

TERRINA FRÍA DE PATO AZULÓN CON UNA TACITA  
DE CALDO CALIENTE 2.200.

HUEVOS DE GALLINA DE CORRAL SOBRE FONDO DE ALCACHOFAS  
CON OSTRAS 3.800.

LASSAGNA DE MORCILLA Y CALABACÍN CON CREMA  
DE PIMIENTOS VERDES 1.800.

ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE «LÚCULO» 1.500.

CREMA CALIENTE DE CIGALAS 1.400.



## LOS PESCADOS

.....

ARROZ DE KOKOTXAS SOBRE CREMA DE ACETITUNAS NEGRAS 4.250.

RAPE EN CAPARAZÓN DE LANGOSTA A LA MANERA DE MI PADRE 3.500.

COCIDO DE PESCADOS CON LEGUMBRES Y VERDURITAS,  
AL CODILLO RANCIO 3.800.

LANGOSTA EN COL Y PATATA, CON ANGULAS 4.900.

RODABALLO EN COSTRA DE BERENJENAS  
SOBRE CREMA DE PEREJIL 4.400.



## LAS CARNES

.....

SOLOMILLO DE BUEY CON CHALOTAS Y TUÉTANO 4.500.

PECHUGA DE GALLO DE CORRAL TRUFADA  
CON VERDURAS ESTOFADAS 3.700.

TIMBAL DE MACARRONES A LA ANTIGUA, CON COLMENILLAS, FOIE...  
Y UNA SALSA DE TRUFAS 4.000.

FAISÁN A LA COL, CON SU MUSLO EN HOJALDRE 3.800.

RABLE DE LIEBRE POIVRADE, CON PURÉS DE LEGUMBRE 3.900.



## LOS QUESOS

.....

QUESOS ARTESANOS  
SELECCIÓN DE LOS MAESTROS QUESEROS  
Y DEL SEÑOR ANDROUET DE PARÍS 1.350.



## LOS POSTRES

.....

### POSTRES CALIENTES

*(Pedir al principio de la comida)*

SOUFFLÉ DE VAINILLA SOBRE  
CREMA DE MANCO 1.500.

MILHOJAS TIBIO DE MANZANA  
CON NATA FRÍA 1.600.

CREPS CON FRUTAS ROJAS 1.600.

Y LOS CARROS DE REPOSTERÍA  
HELADOS CASEROS Y  
FRUTAS EN COMPOTAS 1.450.

*EL MENÚ DE ANGEL GARCÍA*

.....

CARPACCIO DE SALMÓN  
CON ALGAS MARINAS

NAGE DE BOGAVANTE CON TOMATE  
Y PUERROS SUAVES

COCIDO DE PESCADOS CON LEGUMBRES Y VERDURITAS  
AL CODILLO RANCO

RABLE DE LIEBRE CON SALSA POIVRADE

QUESOS ARTESANOS

SOUFFLÉ DE LIMÓN SOBRE CREMA  
DE FRUTA

HELADOS DE LÚCULO

8.500 PTAS.



*EL COCIDO DE «LÚCULO»*

.....

SOPA DE LA OLLA CON FIDEOS

FOIE DE PATO AL PIMENTÓN,  
CON CARBANZOS CALIENTES EN  
ENSALADA

CARNES DEL COCIDO, CON SU PATATA RELLENA DE TRUFA

HELADOS DE LÚCULO  
CREPS CALIENTES DE FRUTAS

6.800 PTAS.



*LOS GUISOS DE LÚCULO*

.....

CALLOS A LA MADRILEÑA 2.800.

CIVET DE LIEBRE 2.750.

ESTOFADO DE GALLO DEL CORRAL 2.900.

OSOBUCO DE TERNERA LECHAL CON SUS LENTEJAS 3.400.

RABO DE BUEY AL ESTILO DE LA ABUELA 2.800.



**RESTAURANTE «LÚCULO»**

*Jardín y Comedor privados*



GENOVA, 19 • TELEFONOS 319 40 29-308 46 41  
28004 - MADRID