

A SU SERVICIO

# Nuestra Sociedad

## Nueva carta del Restaurante Recoletos

*Con la nueva temporada otoño/invierno, llega también la nueva carta del Restaurante Recoletos. Con el impecable servicio de siempre y la más alta calidad en todos sus productos.*



**E**n esta misma revista dedicamos muchas de nuestras páginas a la exquisita gastronomía casinista. Un recorrido por los 177 años de historia de nuestra entidad a través de su faceta más deliciosa y sabrosa.

**E**l Restaurante Recoletos es, desde hace muchos años, la mejor de las opciones para todos aquellos socios que disfrutan de la gastronomía tradicional, elaborada con los productos de las más alta calidad, y con una atención y un servicio inmejorables.

**E**n octubre, como es habitual al comienzo de la temporada, el Restaurante Recoletos presentaba su nueva carta. En ella encontramos primeros platos ya tradicionales en la

oferta casinista, como los “Judiones de la granja con su matanza” o las “Croquetas de jamón ibérico” (“que no pueden faltar en nuestra carta”, comenta Arsenio, el maitre), a los que acompañan otras delicias como “Pimientos del piquillo rellenos de bacalao”, “Espárragos trigueros a la parrilla”, “Huevos rotos con jamón”, “Ensalada de salmón ahumado con frutos del bosque”, “Crema de purrusalda y crujiente de puerro” y “Queso Idiazábal”.

**C**omo segundos platos, una oferta variada que combina pescados como la “Merluza a la Bilbaína”, el “Mero en salsa verde con almejas” y la “Corvina en souquet con langostinos”, con carnes como el “Entrecote de cebón a la parrilla”, el “Rabo de toro con puré de boniato”, la “Entraña con salsa de Oporto y miel” y el “Magret de pato en salsa agri dulce con puré de melocotón”.

**Y** de postre, además de los tradicionales helados y sorbetes, y la fruta de temporada, el Restaurante Recoletos ofrece a todos



los socios una exquisita selección de repostería, elaborada diariamente en las cocinas casinistas.

**N**o nos podemos olvidar de que todos los jueves el Restaurante Recoletos elabora un exquisito y completo cocido madrileño, un plato muy demandado por los socios del Casino de Madrid, que también tienen la oportunidad de degustar en los salones principales de la entidad los primeros miércoles de cada mes, desde octubre hasta mayo.

