

A tropical landscape at sunset. The sky is a warm, golden-orange color. In the foreground, there are dark silhouettes of palm trees and other tropical foliage. In the middle ground, a traditional pavilion with a thatched roof is visible, partially obscured by the trees. The overall scene is peaceful and scenic.

PURA

Restaurante Lounge @ RCC



PURA

El diseño original del Regency Country Club se inspira en los viajes de su diseñadora a la isla de Bali.

¿Es coincidencia que en Balinés, la palabra templo sea PURA?

En Bali, los templos son lugares de orden, equilibrio, armonía y pureza. Nos hemos basado en estos valores para crear el ambiente relajado del PURA Restaurant & Lounge.

Bali es un lugar de retiro, donde reconectar con uno mismo, donde comer bien, donde sentirse feliz. En PURA buscamos ingredientes frescos y productos locales que servimos con cariño y esmero para que disfrutes de una experiencia gastronómica equilibrada, así que... siéntate, relájate y ¡disfruta!



Ensaladas

Ensalada César

Tulipa de queso parmesano, tiras de pollo a la plancha, lechuga romana, láminas de parmesano y crutones picantes.
(G, La, M, FS, H)

9,50€

Ensalada Caprese

Tomate fresco, mozzarella y ligera salsa de pesto. (La, Fs)

9,50€

Ensalada Regency

Mezclum de lechuga, queso azul, pera confitada, semillas de girasol y nueces. (La, Fs, Su)

9,50€

Ensalada de aguacate y salmón

Lechuga, aguacate, salmón ahumado, cebolla roja, tomates cherry y vinagreta de eneldo. (P, Mo, M, H, Su)

10€

Entrantes fríos

Carpaccio de ternera

Carpaccio de solomillo de ternera, láminas de parmesano, vinagreta de cítricos y rúcula. (La)

12,50€

Mousse de queso de cabra y trío de remolacha

Mousse de queso de cabra servido con trío de remolacha en texturas; asada, escabeche y deshidratada. (La)

10,50€

Tartar de aguacate y langostinos crujientes

Tartar de aguacate, langostinos empanados, vinagreta de cítricos y culís de mango. (Cr, G)

12€

Pastrami de magret de pato

Pastrami de pato, foie gras, higos caramelizados, crutones crujientes y gelatina de cítricos. (G, Fs, A, Su)

12,50€

Terrina de pollo de corral y pistacho

Servido con verduras en escabeche, calabacín marinado, emulsión de ajo negro y tierra de pistachos tostados. (Fs, A, H, Su)

9,50€

Entrantes calientes

Sopa del Chef

7€

Langostinos picantes al romero

Langostinos al ajillo con romero fresco, chili y limón. (Cr)

10,50€

Parmigiana de berenjenas

Berenjena frita, relleno con pesto de albahaca, piñones y salsa casera de tomate, gratinada al horno. (G, La, Fs)

9€

Arancini de funghi porcini y queso parmesano

Croquetas de arroz con setas porcini, parmesano y emulsión de ajo negro. (G, La, H)

9,50€

Carnes

Solomillo de ternera	21€
<i>Servido con verduritas asadas con miel y vinagre de manzana, emulsión de ajo negro y puré de chirivía. (La, H, Su)</i>	
Espaldilla de ternera	17€
<i>Espaldilla cocida a baja temperatura, puré de papas con bacón ahumado, queso azul, romanesco y jugo. (La, A, Su)</i>	
Tagliata de entrecot	17€
<i>Tagliata de entrecot sobre cama de rúcula y láminas de queso parmesano. (La, Su)</i>	
Muslo de pato confitado	16,50€
<i>Servido con ragú de garbanzo y chorizo, y verduritas asadas. (La, A, Su)</i>	
Dúo de cerdo - solomillo & panceta	19,50€
<i>Solomillo de cerdo a la plancha y Panceta de cerdo cocida a baja temperatura con puré de col roja, romanesco, gelatina de manzana y wasabi, y jugo. (La, A, Su)</i>	
Supremas de pollo de corral	17,50€
<i>Servido con terrina de papa con bacón ahumado, endibia estofada, puré de chirivía y jugo. (La, A, Su)</i>	

Pescados

Salmón	16€
<i>Salmón al horno con verduritas, coliflor, puré de zanahorias y salsa beurre noisette con alcaparras. (P, La)</i>	
Lubina	16.50€
<i>Lubina a la plancha con puré de guisantes, pesto de berros y zanahorias. (P, La)</i>	
Cherne (pescado local)	16.50€
<i>Cherne con cebada cocinada con algas de mar, brunoise de zanahoria y apio, verduras, y láminas finas de hinojo. (P, G, La, A, Al, Su)</i>	
Cazuela de pescado y marisco	17.50€
<i>Tomate, albahaca, ajo, mejillones, almejas, pescado y langostinos. (P, Mo, Cr, A, Su)</i>	

Guarniciones

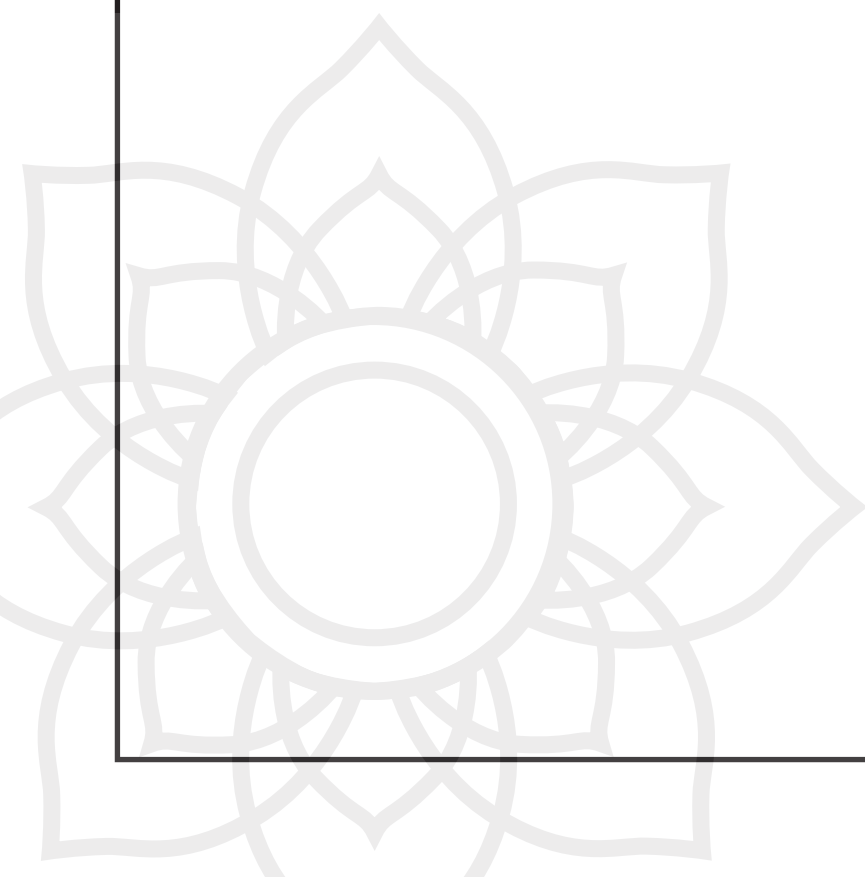
Papas fritas	2€
Ensalada mixta	4€
Papas arrugadas con mojo (Su)	3,50€
Ración de arroz Basmati	2,50€
Verduras salteadas	4€
Puré de papas (La)	2,50€

Pastas

Penne al pesto (G, La, Fs, Su)	8,0€
Lasaña de ternera (G, La, A, H)	9,50€
Lasaña de verduras (G, La, A)	9€
Linguini con mariscos (Mo, Cr, G, A, Su)	14,50€
Farfalle con salmón (P, G, La, A, Su)	12,50€

Menú infantil

Nuggets caseros de pollo con papas fritas (G, La, H)	6€
Varitas de pescado caseros con papas fritas (P, G, La, H)	6€
Mini lasaña de ternera (G, La, A, H)	6€
Mini lasaña de verduras (G, La, A)	6€
Penne a la bolognesa (G, La, A)	6,50€
Espagueti con salsa de tomate (G, A)	5€



Menú Asiático

Sopa Tom Yum - Thai

6€

*Sopa tradicional de Tom Yum. Un caldo aromático, picante y agrio con pollo y langostinos. Picante y ligera.
(Cr, So, Mz, Se, Su) *Opción vegana*

Nasi Goreng - Indonesia

13,50€

*Es un plato de arroz típico de la cocina indonesia. Se combina con pollo, langostinos y huevo, además de la variedad de salsas y especias. (Cr, So, Mz, C, Se, H, Su) *Opción vegetariana*

Langostinos satay y ensalada de fideos Udón (frío) - Indonesia

14,50€

Langostinos marinadas en salsa satay, fideos Udón, col roja, pepino, zanahoria, pimienta roja, semillas de sésamo, salsa de soja y vinagreta de cítricos. (Cr, G, So, Mz, C, Se, Su)

Pollo satay con fideos Udón - Indonesia

14,50€

Pasta de curry, leche de coco, cacahuetes tostados, pasta de tamarindo. (G, So, Mz, C, Se, Su)

Alitas de pollo en salsa de ostras y miel con sésamo - Indonesia

14€

Alitas de pollo glaseadas con una deliciosa salsa de miel y ostras con auténticos sabores de Indonesia. (So, Mz, Se, Su)

Kari Ayam - Malasia

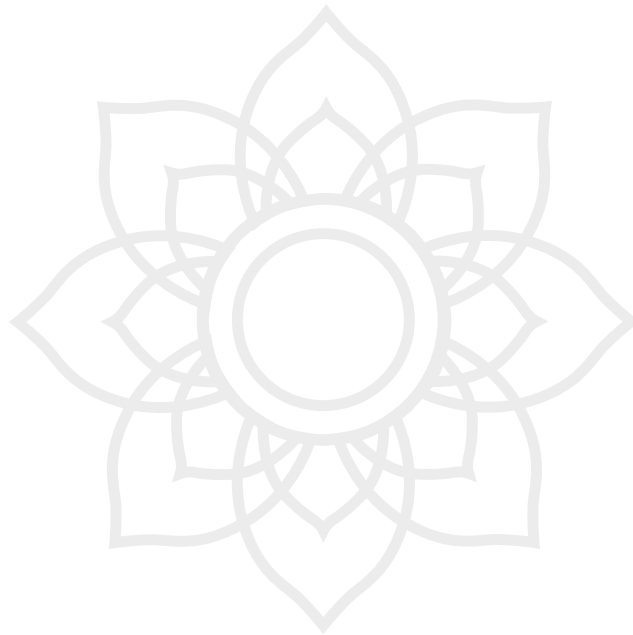
14€

*Plato hecho con pollo marinado en una mezcla de especias, chilis, jengibre, ajo y chalotas. Cocido con leche de coco y papas. (So, Mz, C, Su) * Opción vegetariana*



Postres

Tiramisú casero (G, La, Su)	6€
Macedonia de frutas	5,50€
Bienmesabe con helado de queso de cabra (Típico de la isla de La Palma) (Fs, H, Su)	6,50€
Tarta de manzana con helado de vainilla (G, La, Fs, H)	5€
Selección de helados con almendra caramelizada (La, Fs)	6,50€
Cannolo Siciliano con gotas de chocolate y pistachos (G, La, Fs)	8€
Chocolate fondant (G, La, H)	8€
Selección de helados (La, H)	6€
Tempura de plátano con helado de té verde (G, La, H)	8€
Selección de helados (sabores asiáticos) (La, H)	6€



Pescado (P)



Moluscos (Mo)



Crustáceos (Cr)



Vegano (Ve)



Gluten (G)



Lácteos (Lá)



Soja (So)



Maiz (Mz)



Cacahuètes (C)



Frutos Secos (Fs)



Sésamo (Se)



Apio (A)



Mostaza (M)



Huevo (H)



Altramuces (Al)



Sulfitos (Su)



PURA

Restaurante Lounge @ RCC

www.regencycountryclub.com

booking@regencycountryclub.com

Tel: +34 922729200

