RESTAURANTE DEL GOLF

PLATOS POR ENCARGO

PÂTÉ EN CROÛTE (48 H /8 RACIONES)

De conejo de campo o jabalí o liebre

LIEBRE A LA ROYAL (48 H /2 PAX)

Con puré de castañas

PATO AZULÓN (24 H / 2-3 PAX)

Con puré de manzana, tamarindo y calvados.

FAISANA ESTOFADA EN PEPITORIA (48 H /4 PAX)

Con cebollas estofadas, patatas y arroz pilaf

PALOMA TORCAZ ESTOFADA EN VINO TINTO (48 H)

Con puré de boletus

PULARDA DE BRESS (72 H)

Con salsa de setas de temporada

PERDIZ AL MODO ALCÁNTARA (72 H)

LENGUADO A LA MEUNIÈRE (24 H / 2 PAX)

Con verduras de temporada encurtidas

BULLABESA (72 H / 4 PAX)

Con pescados de roca de temporada y marisco :
salmonete, san pedro, cabracho, carabinero...)

GUISANTES DEL MARESME (72 H)

Salteados, toffe de guisantes , papada ibérica confitada yema de huevo

Consulte con el maitre el número mínimo de comensales por plato

RESTAURANTE DEL GOLF

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO | 26 €
DOP Dehesa de Extremadura
Con pan de cristal

ENSALADILLA RUSA | 14 €
con ventresca y encurtidos

CROQUETAS CASERAS | 12 €
De jamón ibérico

"CHULETILLAS" DE CONEJO FRITAS | 20 €
Con patatas confitadas

ESCABECHES

DE PERDIZ | 20 €
Con brotes de escarola

DE LOMO DE JABALÍ | 20 €
Con crema ligera de almendras, gotas de jerez e higos

LA HUERTA

PUERROS ASADOS| 19 €
En salsa de almendras y papada ibérica curada

BORRAJA| 18 €
Con pil pil de espinacas y huevo roto

DE CUCHARA

SOPA CASTELLANA | 17 €
con huevo poche

CUCHARA DEL DÍA | 17 €

Servicio de mesa 3 €
En caso de alergia o intolerancias alimentarias por favor comuníqueselo al maître

RESTAURANTE DEL GOLF

ARROCES

ARROZ DE SETAS Y VERDURAS DE TEMPORADA | 21 €

ARROZ SECO DE MARISCO, CON CARABINEROS | 25 €

ARROZ SECO DE PICHÓN DE BRESSE Y PIMIENTOS DE PIQUILLO CONFITADOS | 26 €

ARROZ SECO DE CAZA DE TEMPORADA (POR ENCARGO)

PESCADOS

CALAMAR DE POTERA | 24€

Atemperado en mantequilla con jugo de su tinta, crema de espinacas y aceite de cebollino

MERLUZA | 24 €

Al vapor, con salsa de chirlas y tirabeques salteados

SALMONETE | 22 €

Asado, sobre salasa de marisco, hinojo y azafran

COCOCHAS DE BACALAO | 22 €

Al pil pil

CARNES

STEAK TARTAR | 23 €

De lomo de vaca ,con pan brioche tostado en mantequilla

LOMO DE CIERVO | 25 €

Puré de apionabo y salsa Cumberland

SOLOMILLO DE VACA | 25 €

Asado, con verduras y puré de patata

CALLOS A LA MADRILEÑA | 20 €

Receta que se realiza en Desencaja desde hace 10 años

Servicio de mesa 3 €

En caso de alergia o intolerancias alimentarias por favor comuníqueselo al maître

RESTAURANTE DEL GOLF

POSTRES 8 €

TARTA DE MANZANA

Hecha en el momento. 25 minutos de espera, se recomienda encargar al inicio de la comida

CHOCOLATE

Chocolate: 6 elaboraciones para saciar los paladares más exigentes: fonfant, espuma, cremoso, helado , tierras y teja de cacao.

FLAN DE HUEVO

Casero, la receta de la abuela.

TARTA DE QUESO

Elaborada con 4 quesos.

HELADOS

Servicio de mesa 3 €

En caso de alergia o intolerancias alimentarias por favor comuníqueselo al maître