



MENÚ – G1

Olivada i olives
Croquetes casolanes de pernil de Jabugo

* * * *

Canelons trufats amb pasta fresca i una salsa suau de parmesà

* * * *

Filet de vedella mignon a la llosa amb tres guarnicions

* * * *

Cheesecake al plat amb gerds naturals

Trufes
Carquinyolis
Gominoles

Cafès i aigües minerals

Els plats poden variar depenent del producte de temporada o en cas de no tenir el producte



MENÚ – G 2

PICA PICA DEL GOLF

Tataki de salmó amb salsa tàrtara, algues Nori, petita amanida i soja
Coca de foie amb melmelada de figues i Pedro Ximenez
Vieries a la planxa amb parmentier, katsubushi i cansalada del coll
Calamars a la romana
Amanida de tomàquet, maduixes, síndria i gelat de gaspatxo
Canaló trufat amb pasta fresca i una salsa suau de parmesà

* * * *

Llom de rap a la planxa amb moixernons, Jabugo i suc de rostit
o
Llobarro al forn amb ceba, tomàquet i patates
o
Filet de vedella amb fetge d'ànec i salsa Oporto
o
Filet de vedella mignon a la llosa amb tres guarnicions
o
Steak tàrtar de vaca madurada 30 dies tallat a ganivet

* * * *

Tarta tatín amb gelat de vainilla
o
Magdalena líquida de xocolata i praliné amb gelat de vainilla (15 minuts)
o
Recuit de drap de Fonteta amb mel de Seva
o
Gelats i sorbets variats

Trufes
Carquinyolis
Gominoles

Cafès i aigües minerals

Els plats poden variar dependent del producte de temporada o en cas de no tenir el producte



MENÚ – G3

PICA PICA DEL GOLFE

Pernil ibèric DO “Summum” amb pa amb tomàquet
Coca de foie amb melmelada de figues i Pedro Ximenez
Gambes a l'allet
Burrata amb tomàquet confitat a 80°, salsa pesto i mini mesclum
Tàrtar de tonyina i guacamole
Pop a baixa temperatura amb pebre vermell, flor de sal i oli verge

* * * *

Tronc de turbot amb patates panadera i refregit d'alls a l'estil Donostiarra
o
Llom de rap a la planxa amb rossinyols, Jabugo, espàrrecs verds i suc de rostit
o
Filet de vedella amb fetge d'ànec i salsa Oporto
o
Txuletón de vaca madurada 30 dies a la planxa amb oli verge i
flor de sal (2 persones)
o
Tataki de vedella amb mango, alvocat, sèsam i salsa de soja

* * * *

Postres a escollir de la carta

Trufes
Carquinyolis
Gominoles

Cafès i aigües minerals

Els plats poden variar dependent del producte de temporada o en cas de no tenir el producte



MENÚ – G4

Olivada i olives
Croquetes casolanes de pernil de Jabugo

* * * *

Caneló trufat amb pasta fresca i una salsa suau de parmesà

* * * *

Coca de foie amb melmelada de figues i Pedro Ximenez

* * * *

Vieira a la planxa amb parmentier, Katsuobushi i cansalada del coll

* * * *

Llom de rap amb Jabugo, rossinyols, espàrrecs verds i suc de rostit

* * * *

Filet de vedella mignon a la llosa amb flor de sal i oli verge

* * * *

Tarta de poma seca amb salsa de préssec i gelat de vainilla

Trufes
Carquinyolis
Gominoles

Cafès i aigües minerals

Els plats poden variar depenent del producte de temporada o en cas de no tenir el producte