Restaurante Campo de Golf

ANTEQUERA GOLF

EN TRANTES

CAMPO DE GOLF

* Jamón de Cebo Ibérico con tostas 22€
* Queso curado de cabra 20€
* Ensalada de pimientos asados con pez platino 14€
* Ensalada de queso de cabra a la ceniza con frutos rojos 14€
* Aguacate asado con queso feta y pesto de cilantro 14€
* Habitas baby con choco y langostinos 18€
* Ensaladilla rusa con langostinos, huevo frito y jamón 14€
* Porra antequerana con huevo, melva y jamón 10-30€
* Surtido de croquetas de jamón ibérico y langostinos 14€
* Croquetas de collejas 13€
* Tartar de atún rojo con crema de aguacate 18€
* Carpaccio de tomate con láminas de aguacate y boquerón en vinagre 12€
* Revuelto de collejas con jamón y piñones 14€

ALÉRGENOS

GLUTEN · CRUSTACEOS · PESCADO · SESAMO · HUEVO · MOLUSCO · LÁCTEOS · SULFITOS · CÁSCARA FRUTOS · SOJA · CACAHUETES · MOSTAZA · APIO · ALTRAMUCES

dela TIERRA

CAMPO DE GOLF

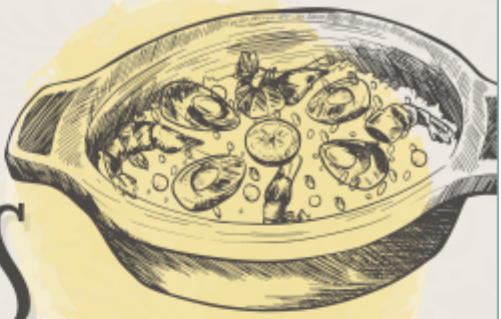
* Burger de retinta en pan brioche con crujiente de rúcula, queso parmesano y tomate seco 16€
* Secreto ibérico a la brasa con patatas fritas y verduritas 18,50€
* Presa ibérica a la brasa con patatas fritas y verduritas con salsa chimichurri 18€
* Solomillo de ternera con foie, patatas fritas y verduritas 22€
* Entrecotte de ternera con patatas y verduritas 6,50€ 100gr
* Flamenquín de presa ibérica con queso Idiazabal 16€
* Parrillada de carne (secreto, presa, pollo y chorizo) patatas y verduritas con dos salsas "mínimo 2 Personas" 28€
* Pierna de cochinillo asado al horno de leña con guarnición 25€
* Pierna de cordero asado al horno de leña con guarnición 19,50€

ALÉRGENOS

GLUTEN · CRUSTACEOS · PESCADO · SESAMO · HUEVO · MOLUSCO · LÁCTEOS · SULFITOS · CÁSCARA FRUTOS · SOJA · CACAHUETES · MOSTAZA · APIO · ALTRAMUCES

Arroces CALDOSOS

Mínimo 2 personas



* Arroz caldoso de rape y langostinos con aroma de hierbabuena 13,50€ / por persona
* Arroz caldoso de costilla con espárragos y setas 13,00€ / por persona
* Arroz caldoso de bogavante (Consultar precio / previa reserva)

Arroces SECOS

Mínimo 2 personas

CAMPO DE GOLF

* Arroz negro con habitas baby y alioli 13,50€ / por persona
* Paella mixta de pescado y pollo 12,50€ / por persona
* Fideua de gambones y mejillones con ali oli 13,50€ / por persona

ALÉRGENOS

GLUTEN · CRUSTACEOS · PESCADO · SESAMO · HUEVO · MOLUSCO · LÁCTEOS

SULFITOS · CÁSCARA FRUTOS · SOJA · CACAHUETES · MOSTAZA · APIO · ALTRAMUCES

del MAR

CAMPO DE GOLF

* Salmón con costra de sésamo al teriyaki y habitas baby 19,50€
* Lubina a la espalda con tempura de verduras 20€
* Atún a la brasa con pisto, patatas y romero 20€
* Fritura de pescado variado 20€
* Calamares fritos con alioli 12€
* Boquerones fritos 12€

del CONVENTO

* Fagottini de pera con salsa de queso y nueces 14€
* Quesadillas de rabo de toro 13€
* Gyozas de pato con sésamo y cacahuete 11€

ALÉRGENOS

GLUTEN · CRUSTÁCEOS · PESCADO · SÉSAMO · HUEVO · MOLUSCO · LÁCTEOS

SULFITOS · CÁSCARA FRUTOS · SOJA · CACAHUETES · MOSTAZA · APIO · ALTRAMUCES

Postre

- Tarta de queso con helado 6€
- Coulant de chocolate con helado de mango 6€
- Brownie de chocolate con helado 6€
- Tarta de zanahoria 5,5€
- Tartar de frutas con helado de mango 5,5€
- Tulipa con helado de turrón y Luis Felipe 7€
- Tulipa con helados variados 5€

CAMPO DE GOLF

Niños

- Filetes empanados con patatas fritas 10€
- Nuggets con patatas 10€
- San Jacobo con patatas 10€
- Tortilla francesa con patatas 8€
- Pechuga de pollo a la plancha (Sin gluten) 10€
- Croquetas de jamón y patatas 10€
- Espagueti con tomate o boloñesa 10€
- Ración de patatas fritas 4,50€

Servicio y pan 1,20€ / persona – Todos los precios incluyen IVA

El pescado para consumo en crudo ha sido sometido a congelación según la legislación vigente

Menú de Horno dE Leña

Entrantes al centro

* Paté de perdiz con tosta y frutos rojos
* Ensalada de codorniz en escabeche con vinagreta de miel y mostaza
* Revuelto de setas variadas con jamón y langostinos

A elegir (una carne o un pescado)

* Pierna de cochinillo asado al horno de leña con guarnición
* Pierna de cordero asado con guarnición al horno de leña
* Entrecotte de ternera a la brasa con guarnición
* Lubina a la espalda con guarnición

Postre

* Coulant de chocolate con helado

ALÉRGENOS

GLUTEN · CRUSTACEOS · PESCADO · HUEVO · LACTEOS · SOJA · CACAHUETES · MOSTAZA · APIO

Mínimo 2 personas: 35€ / persona (Bebidas no incluidas)

Menú Del Arroz

Entrantes al centro
(a elegir)

* Cogollos de la Vega con ajito frito, melva y pimiento asado
Y pescaito frito a la andaluza

o

* Lámina de tomate y aguacate con boquerón en vinagre
y pez platino sobre cama de pimiento asado y huevo frito

Arroces caldolsos

* Arroz caldoso de rape y langostinos con aroma de hierbabuena
* Arroz caldoso de costilla con espárragos y setas

Arroces secos

* Arroz negro con habitas baby y alioli
* Paella mixta de pescado y pollo
* Fideuá de gambones y mejillones con alioli

Postre

* Tarta de queso con helado

ALÉRGENOS

GLUTEN · CRUSTACEOS · PESCADO · SESAMO · HUEVO · MOLUSCO · LACTEOS
SULFITOS · CASCARA FRUTOS · SOJA · CACAHUETES · MOSTAZA · APIO · ALTRAMUCES

Mínimo 2 personas : 25€ / persona (Bebidas no incluidas)