



MEDITERRÁNEA
BEACH & GOLF COMMUNITY

Menú Club

ENTRANTES

Ensalada templada de verduras salteadas, langostinos y virutas de foie
Alcachofas confitadas, migas de pan, ajo y su propio jugo
Timbal de setas de temporada con yema templada
Rigatone salteados con gorgonzola, pera y calabaza
Tartar de salmón en copa con espuma de patata

PRINCIPALES

Lomo de bacalao cocinado a baja temperatura con pisto de calamarritos, gulas y jamón ibérico
Popietas de dorada con perfumes mediterráneos, aceite de gamba roja, quinoa y soja
Roast beef de pato con toques anisados de naranja.
Escalopines marinados de solomillo de cerdo
Tagliatta de entrecote con fricandó de setas y parmentier al romero
Paella de Marisco (Min. 2 Personas | *Suplemento 3€/persona)
Fideuá con Sèpia y Gambas (Min. 2 Personas | *Suplemento 3€/persona)

POSTRES

Tarta de queso y membrillo
Miniaturas Lumine
cucharita de falso arroz con leche, macaron, helado premium, trufa y palito choco coco y curry
Couland de frambuesa y helado de vinagre balsámico
Nuestro *mel i mató*
Surtido de helados

*Suplemento no aplicable los jueves (Día de arroz)

Agua Mineral | Copa de Vino o Cerveza o Refresco

PRECIO: 18€
(iva incluido)





MEDITERRÀNEA
BEACH & GOLF COMMUNITY

Menú Club

ENTRANTS

Amanida temperada de verdures saltejadas, llagostins i encenalls de foie
Carxofes confitades, molles de pa, all i el seu propi suc
Timbal de bolets de temporada amb rovell d'ou temperat
Rigatone saltejats amb gorgonzola, pera i carabassa
Tartar de salmó en copa amb escuma de patata

PRINCIPALS

Llom de bacallà cuinat a baixa temperatura amb pisto de calamarsons, gules i pernil ibèric
Popietas d'orada amb perfums mediterranis, oli de gamba vermella, quinoa i soja
Roast beff d'ànec amb tocs anisats de taronja.
Escalopins marinats de llomillo de porc
Tagliatta d'entrecot amb fricandó de bolets i parmentier al romaní
Paella de Marisc (Min. 2 Persones | *Suplement 3 € / persona)
Fideuà amb Sipia i Gambes (Min. 2 Persones | *Suplement 3 € / persona)

POSTRES

Tarta de formatge i codonyat
Miniatures Lumine
cullereta de fals arròs amb llet, macaron, gelat premium, trufa i branqueta xoco coco i curri
Couland de gerds i gelat de vinagre balsàmic
El nostre mel i mató
Assortit de gelats

*Suplement no aplicable els dijous (Dia d'arròs)

Aigua Mineral | Copa de Vi o Cervesa o Refresc

PREU: 18€
(iva inclòs)





MEDITERRÁNEA
BEACH & GOLF COMMUNITY

Menu Club

STARTERS

Warm salad of sauteed vegetables, prawns and foie shavings
Candied artichokes, bread crumbs, garlic and its own juice
Timbale of seasonal mushrooms with temperate yolk
Rigatone sautéed with gorgonzola, pear and pumpkin
Salmon tartar in a cup with potato foam

MAIN COURSES

Cod loin cooked at low temperature with ratatouille of minisquids, *gulas* and Iberian ham
Seabream *popietas* with Mediterranean perfumes, red prawn oil, quinoa and soy
Roast beff duck with aniseed orange touches.
Marinated scaloppines of pork sirloin
Entrecotte *tagliatta* with mushrooms *fricandó* and rosemary parmentier
Seafood Paella (Min. 2 people | *Supplement 3 € / person)
Fideua with Cuttlefish and Prawns (Min. 2 people | *Supplement 3 € / person)

DESSERTS

Cheesecake and quince
Miniatures Lumine
teaspoon of fake rice with milk, macaron, premium ice cream, truffle and stick choco coconut and curry
Raspberry couland and balsamic vinegar ice cream
Our *mel i mató*
Assortment of ice cream

*Supplement not applied on thursdays (Rice day)

Mineral Water | Glass of Wine or Beer or Refreshment

PRICE: 18€
(VAT included)

