



MEDITERRÁNEA
BEACH & GOLF COMMUNITY

Menú Club

ENTRANTES

Ensalada de Otoño con crujientes de foie, higos y jamón ibérico
Cazuelita de callos de bacalao y sus buñuelos
Carpaccio de gamba roja con vinagreta de cítricos y micro vegetales
Salteado de pulpo, ceps y garbanzos Pedrosillanos
Tagliatelle nero di sepia con alcachofas y almejas

PRINCIPALES

El romesco de merluza de siempre
Calamar de playa a la plancha con tomate éxtasis, piparras y soja
Solomillo de ternera con manzana y foie
Pierna de cordero rellena de setas, butifarra negra con uvas y mango
Pluma ibérica con calabaza, mini verduras y sus salsas
Paella de Marisco (Min. 2 Personas | Suplemento 3€/persona)
Fideuá con Sépia y Gambas (Min. 2 Personas | Suplemento 3€/persona)

POSTRES

Tarta de turrón con teja dulce de almendras
Coulant de chocolate blanco con helado de café ristretto
Medallón de piña asada en costra
I love chocolate LUMINE
Surtido de helados

Agua Mineral | Vino Lumine o Cerveza o Refresco | Café

PRECIO: 24€
(iva incluido)





MEDITERRÀNEA
BEACH & GOLF COMMUNITY

Menú Club

ENTRANTS

Amanida de Tardor amb cruixents de foie, figues i pernil ibèric
Cassoleta de *callos* de bacallà i els seus bunyols
Carpaccio de gamba vermella amb vinagreta de cítrics i micro vegetals
Saltat de pop, ceps i cigrons *Pedrosillanos*
Tagliatelle nero de sèpia amb carxofes i cloïsses

PRINCIPALS

El romesco de lluç de sempre
Calamar de platja a la planxa amb tomàquet èxtasi, piparras i soia
Filet de vedella amb poma i foie
Cuixa de xai farcida de bolets, butifarra negra amb raïms i mango
Ploma ibèrica amb carabassa, mini verduretes i les seves salses
Paella de Marisc (Min. 2 Persones | Suplement 3 € / persona)
Fideuà amb Sèpia i Gambes (Min. 2 Persones | Suplement 3 € / persona)

POSTRES

Pastís de torró amb teula dolça d'ametlles
Coulant de xocolata blanca amb gelat de cafè ristretto
Medalló de pinya rostida en crosta
I love xocolata LUMINE
Assortit de gelats

Aigua Mineral | Vi Lumine o Cervesa o Refresc | Cafè

PREU: 24€
(iva inclòs)





MEDITERRÁNEA
BEACH & GOLF COMMUNITY

Menu Club

STARTERS

Autumn salad with crunchy foie gras, figs and Iberian ham

Cazuelita of cod tripe and its fritters

Carpaccio of red shrimp with citrus vinaigrette and micro vegetables

Sautéed octopus, mushrooms and chickpeas *Pedrosillanos*

Tagliatelle nero di sepia with artichokes and clams

MAIN COURSES

The hake romesco of always

Grilled beach squid with ecstasy tomato, piparras and soy

Sirloin of veal with apple and foie

Leg of lamb stuffed with mushrooms, black sausage with grapes and mango

Iberian pork feather with pumpkin, mini vegetables and their sauces

Seafood Paella (Min. 2 people | Supplement 3 € / person)

Fideua with Cuttlefish and Prawns (Min. 2 people | Supplement 3 € / person)

DESSERTS

Nougat cake with sweet almond tile

White chocolate couland with ristretto coffee ice cream

Medallion of pineapple roasted in crust

I love chocolate LUMINE

Ice cream assortment

Mineral Water | Lumine Wine or Beer or Refreshment | Coffee

PRICE: 24€
(VAT included)

