



## Nuestras entradas

Jamón Ibérico de Bellota	½ rac 10,50€	1 rac 20,50€
Caña de lomo de Bellota	½ rac 10,50€	1 rac 20,50€
Lomo en manteca.	½ rac 6€	1 rac 10,50€
Anchoas del Cantábrico 00.	½ rac 8€	1 rac 15€
Sardinas ahumadas.	½ rac 7€	1 rac 12€
Queso Manchego curado.	½ rac 7€	1 rac 14€
Tabla de quesos del mes.	½ rac 8€	1 rac 16€

Ensalada de judías verdes, salmón ahumado, cebolla roja y frambuesas.	12€
Ensalada de queso caramelizado y setas silvestres.	10€
Ensaladilla rusa DF con sardina ahumada y perla de AOVE.	10€
Ensalada de lechugas, tomate, aguacate, cebolleta y vinagreta francesa.	8€
Paté de la casa con setas y pimienta de sechuan.	8,50€
Milhoja de foie, manzana granny smith y queso fresco caramelizado.	12€
Berenjenas rebozadas DF.	8,50€
Migas de Bacalao rebozadas DF.	10€
Huevos rotos con jamón y pimentitos. Revuelto Malagueño con ajetes,	12€
setas y jamón Ibérico.	12€
Huevo perfecto XL con pure Robuchon, foie-gras poêle y boletus.	14€
Croquetas de jamón Ibérico.	8€
Croquetas de pringá del puchero.	8€

## Nuestros pescados

Tronco de rodaballo al champagne con espinacas y yemas de espárragos blancos.	18€
Bacalao con tomate casero y almejas de carril.	16,50€
Lenguado meunière y patatitas persille.	18,50€
Arroz caldoso de Bogavante Nacional.	Min 2pax 26€/pax

## Nuestras carnes

Solomillo de ternera	22€
San Jacobo de solomillo de ternera con queso curado y jamón Ibérico.	24€
Entrecot de ternera madurada.	19€
Pluma Ibérica de Bellota 100%.	16€
Escalope de ternera.	14€
Chuletitas de cordero lechal.	16€
<b>Salsas:</b> 3 Pimienta, roquefort, Pedro Ximénez o Jugo natural.	
<b>Guarniciones:</b> Patatas paja, patatas fritas, patatas de Conil en gajos o verduras salteadas.	

# Restaurante

## Los combinados del club (guarnición al gusto)

Huevos de granja con ajetes y chistorra.	10€
Huevos de granja con bacón ahumado.	8€
Tortilla francesa al gusto.	8€
Pechuga de pollo con huevo de Granja.	10€
Pollo Kiev con huevo de Granja.	12€
Filete XL de cadera de ternera con huevo de granja.	14€
Hamburguesa de ternera clásica.	10€
Hamburguesa de ternera Gourmet.	14€
Salchichas al vino y pimienta de Sechuan.	8€

**Guarniciones:** Arroz blanco salteado, spaguettis, patatas fritas, verduras salteadas, ensaladilla rusa o ensalada mixta.

## Nuestras pastas

Spaguettis con tomate casero.	6€
Spaguettis al ragut.	8€
Spaguettis Aglio e olio.	6€
Spaguettis con crema, champiñones y panceta Iberica.	8,50€
Tallarines frescos con caracoles en persille y panceta Iberica.	14€

## Nuestros postres

Flan de queso Payoyo.	4€
Tarta de queso al horno y arándanos.	5€
Goloso de chocolate Valrhona con helado de avellanas.	5€
Torrija de Brioche con leche de coco caramelizada.	5€
Brownie de dos chocolates con helado de vainilla.	5€
Tarta Tatin de manzana Reineta y su sorbete.	5€
Bizcocho borracho con helado de vainilla y fresas flambeadas.	5€
Carpaccio de piña flambeado con ron añejo y su sorbete.	5€

## Blancos

**RUEDA**  
**BERONIA** | D.O. RUEDA / VERDEJO 100% | 19  
**AÑARES TERRANOVA** | D.O. RUEDA / VERDEJO 100% | 16  
**MARQUÉS DEL RISCAL** | D.O. RUEDA / VERDEJO 100% | 21  
**JOSÉ PARIENTE** | D.O. RUEDA / VERDEJO 100% | 24

**RIAS BAIXAS**  
**MARTÍN CODAX** | D.O. RÍAS BAIXAS / ALBARIÑO 100% | 19  
**MAR DE FRADES** | D.O. RÍAS BAIXAS / ALBARIÑO 100% | 22

**OTRAS DENOMINACIONES**  
**GLÁRIMA** | SOMONTANO / CHARDONNAY, GEWURZTRAMINER | 16  
**ANTONIO BARBADILLO** | D.O. CÁDIZ / PALOMINO FINO 100% | 16

## Rosados

**RIOJA**  
**AÑARES** | D.O. RIOJA / TEMPRANILLO, MAZUELO Y TEMPRANILLO BLANCA | 16

**OTRAS DENOMINACIONES**  
**CHIVITE ROSÉ** | D.O. NAVARRA / TEMPRANILLO, GARNACHA NEGRA | 18

## Vinos tintos premium + descorche

**RIOJA**  
**200 MONGES** | D.O. RIOJA / TEMPRANILLO (85%), GRACIANO Y MAZUELO | 48  
**IMPERIAL (GRAN RESERVA)** | D.O. RIOJA / TEMPRANILLO (85%), GRACIANO Y MAZUELO | 48

**RIBERA DEL DUERO**  
**MALLEOLUS (RESERVA 2017)** | D.O. RIBERA DEL DUERO / TEMPRANILLO 100% | 30  
**PAGO DE LOS CAPELLANES (RESERVA 2018)** | D.O. RIBERA DEL DUERO / TEMPRANILLO | 32  
**AALTO** | D.O. RIBERA DEL DUERO / TINTA FINA 100% | 32  
**PAGO DE CARRAOVEJAS** | D.O. RIBERA DEL DUERO / TEMPRANILLO, CABERNET S. Y MERLOT | 35  
**VEGA SICILIA** | RIBERA DEL DUERO / CABERNET | 96

**OTRAS DENOMINACIONES**  
**LES TERRASES** | D.O. PRIORAT / GARNACHA (55%), CARIÑENA (44%), UVAS BLANCAS (1%) | 30

**DESCORCHE: 7€**

## Vinos generosos

**MANZANILLA**  
**MUY FINA** | D.O. JEREZ / PALOMINO FINO | 12  
**LA GITANA RAMA** | D.O. SAN LÚCAR DE BARRAMEDA / PALOMINO FINO | 18

**FINOS**  
**TÍO PEPE** | D.O. JEREZ / PALOMINO FINO | 15

**DULCES**  
**PEDRO XIMÉNEZ "LA FAMILIA" (50CL)** | D.O. MÁLAGA / PEDRO XIMÉNEZ 100% | 14  
**JAREL (50CL)** | D.O. MÁLAGA / MOSCATEL | 15  
**ZUMBRAL** | D.O. MÁLAGA (MOCLINEJO) / PEDRO XIMÉNEZ 100% | 18

## Frizzantes

**MATEUS ROSÉ** | D.O. ALENTEJO (PORTUGAL) / BAGA, RUFETE Y TINTA BARROCA | 12  
**YLLERA 5.5. BLANCO** | D.O. RUEDA / TEMPRANILLO | 16

# Bodega

## Tintos

**RIOJA**  
**AÑARES** | D.O. RIOJA / TEMPRANILLO, GRACIANO, MAZUELO | 16  
**BERONIA (CRIANZA ED.LIMITADA)** | D.O. RIOJA / TEMPRANILLO 100% | 18  
**MARQUÉS DE ARIENZO (CRIANZA)** | D.O. RIOJA / TEMPRANILLO, GRACIANO, MAZUELO | 18  
**RAMÓN BILBAO (CRIANZA)** | D.O. RIOJA / TEMPRANILLO 100% | 18  
**CERRO AÑÓN (CRIANZA)** | D.O. RIOJA / TEMPRANILLO (90%), GARNACHA Y MAZUELO | 18  
**RAMÓN BILBAO (ED. LIMITADA 2016)** | D.O. RIOJA / TEMPRANILLO 100% | 22  
**MARQUÉS DEL RISCAL (CRIANZA)** | D.O. RIOJA / TEMPRANILLO (90%), MAZUELO | 28  
**LUIS CAÑAS (CRIANZA)** | D.O. RIOJA / TEMPRANILLO (95%), GARNACHA (3%) | 28

## RIBERA DEL DUERO

**LA PLANTA** | D.O. RIBERA DEL DUERO / TINTA FINA | 18  
**MELIOR** | D.O. RIBERA DEL DUERO / TEMPRANILLO | 21  
**FINCA RESALSO** | D.O. RIBERA DEL DUERO / TEMPRANILLO 100% | 18  
**PROTOS ROBLE** | D.O. RIBERA DEL DUERO / TEMPRANILLO Y TINTA FINA | 19  
**PROTOS (CRIANZA)** | D.O. RIBERA DEL DUERO / TEMPRANILLO Y TINTA FINA | 25  
**MATARROMERA** | D.O. RIBERA DEL DUERO / TEMPRANILLO 100% | 28  
**PESQUERA** | D.O. RIBERA DEL DUERO / TEMPRANILLO 100% | 28

## OTRAS DENOMINACIONES

**EL LERO (2016)** | D.O. SIERRAS DE MÁLAGA / TEMPRANILLO | 18  
**DOMINIO DE TARES (CEPAS VIEJAS)** | D.O. BIERZO / MENCIA | 21  
**EL ARQUITECTO** | D.O. SIERRAS DE MÁLAGA / TEMPRANILLO | 25  
**ABADÍA RETUERTA (SELECCIÓN ESPECIAL)** | D.O. CASTILLA LA MANCHA / TEMPRANILLO, CABERNET S., SYRAH, MERLOT Y PETIT VERDOT | 30

## Espumosos

**JUVE CAMPS (CINTA PÚRPURA) BRUT** | D.O. CATALUÑA / TEMPRANILLO, MACABEO, PARELLADA, XAREL-LO | 18  
**JUVE CAMPS ROSÉ, BRUT ROSÉ** | D.O. CATALUÑA / PINOT NOIR | 24  
**JUVE CAMPS MILESIMÉ** | D.O. CATALUÑA / CHARDONNAY | 29  
**REYMO (DULCE)** | D.O. VALENCIA / MOSCATEL DE ALEJANDRÍA | 16  
**BOTANI MUSCAT (DULCE)** | D.O. SIERRAS DE MÁLAGA / MOSCATEL DE ALEJANDRÍA | 21  
**GRAMONA (IMPERIAL)** | D.O. CAVA / XAREL-LO, MACABEO, CHARDONNAY, PARELLADA | 29

## Champagne + descorche

**MOËT & CHANDON (BRUT IMPERIAL)** | D.O. CHAMPAGNE (FRANCIA) / PINOT NOIR, PINOT MEUNIER Y CHARDONNAY | 36+D  
**GH MUMM CORDON ROUGE** | D.O. CHAMPAGNE (FRANCIA) / PINOT NOIR Y CHARDONNAY | 32+D  
**LE VEUVE CLIQUOT (BRUT)** | D.O. CHAMPAGNE (FRANCIA) / PINOT NOIR, MEUNIER Y CHARDONNAY / 40+D  
**CELLER BATLLER 2010 GRAMONA (BRUT)** | D.O. CORPINNAT / XAREL-LO Y MACABEO | 55+D  
**LOUIS ROEDERER** | D.O. CHAMPAGNE (FRANCIA) / CHARDONNAY Y MEUNIER | 52+D

**DESCORCHE: 7€**

## Vinos de aguja

**BLANC PESCADOR (BLANCO)** | D.O. EMPORDÁ / XAREO Y MACABEO | 14  
**CRESTA ROSA (ROSÉ)** | D.O. EMPORDÁ / PINOT NOIR Y SYRAH | 14

Información y reservas 952 000 380 Email enavarro@donafancisquita.com  
 Web guadalhorceclubgolf.com

