

SABORES
MÁS QUE GOLF

CELEBRA CON NOSOTROS

LA NAVIDAD

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

SABORES

MÁS QUE GOLF

MENÚ DEGUSTACIÓN

25 DE DICIEMBRE 2026



Chupito de crema de calabaza asada

Cremositos de salmorejo con botó de mahonesa japonesa

Cazuelita de cardos estofados con almendras y virutas de jamón ibérico

Taco de salmón braseado sobre crema fina de calabacín y brotes de remolacha

Confit de pato asado con reducción de Pedro Jimenez

POSTRE

Coulant de queso manchego con mermelada de fresas

Surtido de dulces navideños

Café e infusiones · Cava Brut Reserva

BEBIDA: Agua mineral, refrescos, cerveza y vino

BODEGA: Vino Blanco D.O. Rueda · Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

50,50€ (10% de IVA no incluido) Menú infantil: 22,00€ (10% IVA no incl.)

EL DÍA 25 DE DICIEMBRE NUESTRO RESTAURANTE CERRARÁ SUS PUERTAS A LAS 17:00 H.

* Solo se servirá este menú degustación.

* Opción carne: Solomillo para todos los comensales, incremento 5,50€.

SABORES

MÁS QUE GOLF

MENÚ DEGUSTACIÓN

1 DE ENERO DE 2027



Chupito de consomé de ave tostado

Pastel de Kabratxo con tosta de PX

Cremositos de guacamole con botón de aguacate

Lomo de corvina braseada con salsa Ondarresa

Taco de cochinillo confitado con milhoja de patata trufada

POSTRE

Coulant de chocolate blanco sobre chocolate negro
Surtido de dulces navideños
Café e infusiones · Cava Brut Reserva

BEBIDA: Agua mineral, refrescos, cerveza y vino
BODEGA: Vino Blanco D.O. Rueda · Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

50,50€ (10% de IVA no incluido) Menú infantil: 22,00€ (10% IVA no incl.)

EL DÍA 1 DE ENERO NUESTRO RESTAURANTE CERRARÁ SUS PUERTAS A LAS 17:00 H.

* Solo se servirá este menú degustación.
* Opción carne: Solomillo para todos los comensales, incremento 5,50€.

SABORES

MÁS QUE GOLF

MENÚ DEGUSTACIÓN

6 DE ENERO DE 2027



Chupito de crema fina de mariscos

Capricho de ensaladilla de rusa con bonito

Tosta de boletus, queso manchego y jamón

Lomo de lubina braseada con salsa Bilbaína de ajos tiernos

Pintada rellena de foie con salsa de vino y mango

POSTRE

Brownie sobre sopa de choco blanco y peineta
Surtido de dulces navideños
Café e infusiones · Cava Brut Reserva

BEBIDA: Agua mineral, refrescos, cerveza y vino
BODEGA: Vino Blanco D.O. Rueda · Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

50,50€ (10% de IVA no incluido) Menú infantil: 22,00€ (10% IVA no incl.)

EL DÍA 6 DE ENERO NUESTRO RESTAURANTE CERRARÁ SUS PUERTAS A LAS 17:00 H.

* Solo se servirá este menú degustación.
* Opción carne: Solomillo para todos los comensales, incremento 5,50€.