



www.saboresmasquegolf.com

CHEF'S SUGGESTIONS

Starter

- 🌿 Scrambled eggs with potatoes and prawns 20,00€
- 🌿 Scrambled eggs with potatoes, mushrooms and iberian ham 18,00€
- 🌿 "Salmorejo cordobés" (tomato cream) with Olive oil, iberian ham and boiled egg 10,50€
- 🌿 White asparagus with vegetables and red fruits dressing, truffle aroma 18,00€
- 🌿 Roasted Peppers and anchovies salad 19,00€
- 🌿 Fried pieces of squid from Santander with Alioli 22,00€

Main course

- 🌿 Turbot "bilbaína" with garnish (2 people) 48,00€
- 🌿 Lamb chop with parsley and garlic 19,00€
- 🌿 Grilled Sea bream (2 people) 30,00€
- 🌿 Turbot fillet "donostiarra" 25,00€

Dessert

- 🌿 Sliced pineapple with vanilla and walnuts ice cream 6,50€
- 🌿 White chocolate brownie with pistachio and vanilla ice cream 7,00€

NOTE: If you have any allergies ask our staff

10% VAT Included



www.saboresmasquegolf.com

SUGERENCIAS DEL CHEF

Entrantes

- 🌿 Huevos rotos camperos con patatas y gambas cristal 20,00€
- 🌿 Huevos rotos camperos con patatas, boletus y lascas de jamón ibérico 18,00€
- 🌿 Salmorejo cordobés con AOVE, jamón ibérico y huevo 10,50€
- 🌿 Espárragos blancos con vinagreta de verduritas, frutos rojos y aroma de trufa 18,00€
- 🌿 Ensalada de pimientos asados con antxoas 19,00€
- 🌿 Rabas de Santander con Alioli 22,00€

Segundos

- 🌿 Rodaballo a la bilbaína con su guarnición (Para 2 Pax) 48,00€
- 🌿 Chuletitas de lechal al ajillo 19,00€
- 🌿 Dorada a la espalda (Para 2 Pax) 30,00€
- 🌿 Rodaballo en filete a la donostiarra 25,00€

Postres

- 🌿 Carpaccio de piña con helado de vainilla y nueces 6,50€
- 🌿 Brownie blanco de pistacho y helado de vainilla 7,00€

NOTA; Si usted es una persona alérgica, háganoslo saber para evitar contaminaciones cruzadas.

10% IVA Incluido