



CARTA OTOÑO INVIERNO

ENTRANTES FRIOS

<i>Ensaladilla Entrepinos y Ventresca de Atún en Aceite*</i>	9€
<i>Ibéricos Beher*</i>	16€
<i>Queso Flor de Esgueva*</i>	11€
<i>Carpaccio de Puerro, Mermelada de Tomate y Vinagreta de Miel Mostaza</i>	10€
<i>Matrimonio de Boquerón y Anchoa ‘‘Pescador de Villagarcía’’*</i>	15€
<i>Ensalada de Escarola y Machón de Pato</i>	13,50€
<i>Tomate Rosa , Ventresca de Bermeo y AOVE La Chinata</i>	12€

ENTRANTES CALIENTES

<i>Torrezno de Soria</i>	4,50€
<i>Croqueta de Jamón Ibérico</i>	1,00€
<i>Croqueta de Chipirón</i>	1,00€
<i>Flor de Alcachofa confitada en Virgen Extra, Almeja y Salsa Blanc de Blancs</i>	12€
<i>Ssam de Langostino Torpedo y Salsa Miel Mostaza</i>	2,00€
<i>Setas de Girgola y Gambas Fritas en su Ajillo</i>	10€
<i>Pimientos Rellenos de Marisco en Salsa*</i>	10€
<i>Calamar a la Andaluza, Ralladura de Cítricos y Salsa Brava</i>	15€

CARNES

<i>Entrecot de Vaca Gallega (350/400gr) y Patatas</i>	18€
<i>Txuleton de El Goyerri maduración 60 días (1kg aprox) y Patatas Fritas</i>	40€
<i>Cachopo de Ternera Relleno de Jamón y Queso con Patatas Fritas</i>	16€
<i>Mollejas de Lechazo al Ajillo*</i>	15€
<i>Albóndigas de Morucha Rellena de Micuit y Glaseado de Fondo Oscuro*</i>	14,50€

* Disponible ½ ración



PESCADOS y MARISCOS

<i>Pixin Tripa Negra al Horno (1,5kg aprox) 2PAX.....</i>	<i>49,50€</i>
<i>Lubina Salvaje a la Bilbaina (2kg aprox) 4/5PAX.....</i>	<i>70€</i>
<i>Rodaballo Salvaje al Horno (1,5/2kg aprox) 2/3PAX.....</i>	<i>40€</i>
<i>Besugo al estilo Orio (1,5/2kg aprox).....</i>	<i>S/M</i>
<i>San Pedro a la Meunière (1,5/2kg aprox).....</i>	<i>S/M</i>
<i>Virrey a la Espalda (1,5/2kg aprox).....</i>	<i>S/M</i>
<i>Sargo Salvaje a la Espalda (1/1,5 aprox) 2PAX.....</i>	<i>50€</i>
<i>Almeja Rubia a la Sarten.....</i>	<i>15€</i>

**Pescados según disponibilidad y temporada*

GUISOS Y ASADOS: Consultar

POR ENCARGO

<i>Arroz con Bogavante Gallego Azul.....</i>	<i>26€/Pax</i>
<i>Arroz con Bogavante Canadiense.....</i>	<i>19,90€/Pax</i>

**Encargos para fin de semana antes del Jueves. Resto de días 24 horas de antelación.*

restaurante@golfentrepinos.com

www.golfentrepinos.com

983 590 511

@golfentrepinos

@abarca.chef