



# GOLF VALDELUZ

*Todos los menús que les presentamos son muy variados, si desean degustar otro tipo de plato lo pueden solicitar sin compromiso.*

*Disponemos de menús para los más pequeños.*

*Ejemplo: Plato combinado de escalope de pollo con croquetas y patatas, ternera a la plancha, pasta con tomate, arroz, chuletillas, solomillo etc... Los menús infantiles tienen un precio entre 15 € y 28€, incluyendo un refresco y postre.*

*Para poder garantizar los pedidos a nuestros proveedores se deberá reservar con un mínimo de 7 días, de lo contrario es posible que no podamos elaborar alguno de los platos solicitados.*

*Ante cualquier duda estaremos encantados de solucionarla.*

*Un cordial saludo.*

*Juan Luis Iñurria.  
Jefe de Cocina.*

**Restaurante Golf Valdeluz**

949101401

[Restaurante@golfdevaldeluz.com](mailto:Restaurante@golfdevaldeluz.com)

# *MENÚ VIAJE A LOS FIORDOS*

## *Platos al centro*

*\*Pastel de Cabracho y Salsa Rosa*

*\*Txalupa de Boniato Asado con Queso de Cabra*

*\*Tempura de Bacalao y Piperrada*

## *Elegir entre*

*\*Atún en Salsa Riojana*

*Ó´*

*\*Codillo de Cerdo al Horno Con Ensalada y Panaderas*

## *Postre*

*Flan de Turrón y Mascarpone*

## *Bodega*

*Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo*

*Vino Tinto D.O. Rioja Ederra Crianza*

*Aguas Minerales*

*Café*

*Precio 28€ (iva incl.)*



**GOLF VALDELUZ**

# *MENÚ ESQUÍA EN NAVACERRADA*

## *Platos al centro*

*\*Surtido de Ibéricos y Queso Manchego con Pan de Pueblo y  
Romesko*

*\*Cóctel de Langostino y Mango con Tartar de Tomate*

*\*Alcachofas con Huevos y P.X*

## *Elegir entre*

*\*Bacalao al Horno Sobre Empedrado y Alioli  
Ó*

*\*Solomillo de Cerdo Relleno de Setas*

## *Postre*

*Goxúa Tostado*

## *Bodega*

*Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo*

*Vino Tinto D.O. Rioja Ederra Crianza*

*Aguas Minerales*

*Café*

*Precio 30€ (iva incl.)*



**GOLF VALDELUZ**

# *MENÚ CASTAÑAS A LA LUMBRE*

## *Platos al Centro*

*\*Paté de Salmón Hecho en Casa*

*\*Croquetas Caseras de Ibéricos y Queso*

*\*Cazuela de Patata y Kokotxas al Pilpil*

*\*Migas Alcarreñas Estilo Pastor*

## *Plato Principal al centro de mesa en cazuela de barro*

*Lomo de Cerdo Asado Sobre Patatitas y Chalotas al Romero*

## *Postre*

*Mamía de Chocolate y Crema Madame*

## *Bodega*

*Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo*

*Vino Tinto D.O. Rioja Ederra Crianza*

*Aguas Minerales*

*Café*

*Precio 33€ (iva incl.)*



**GOLF VALDELUZ**

# *MENÚ MUÑECO DE NIEVE*

## *Platos al Centro*

*\*jamón Ibérico con Tostas de Romesco y Pimientos del País*

*\*Crujientes de Bacalao con Mayonesa de Pimientos*

*\*Alcachofas Rellenas de Tres Quesos y Almendra*

## *Platos Principales*

*½ Ración de Merluza en Media Cocción con Albahaca y salsa  
Holandesa*

*\*Sorbete de Limón y Cava*

*½ Ración de Solomillo de Ternera Con Duxelle de Champiñones*

## *Postre*

*Bavarois de Naranja y Cristal de Cítricos*

## *Bodega*

*Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo*

*Vino Tinto D.O. Rioja Ederra Crianza*

*Aguas Minerales*

*Café*

*Precio 40€ (iva incl.)*



**GOLF VALDELUZ**