

SUPPEN

Chicken Soup

Creme von Tomaten-Suppe mit Zuckermais

Geschält Meeresfrüchte Suppe

Frische Gemüsesuppe

SALATE

Semi-sweet Salat mit Käse, Salat Herzen, Thunfisch in Vinaigrette und Honig

Salat mit Tomaten und Knoblauch Lodde

Gehackt Salat mit weißem Thunfisch Lende

Salat mit Thunfisch Piquillo Paprika und schwarzen Oliven

Garnelen-Salat in Marie Rose Sauce

BESONDERE Haus Salat

Grüner Salat

Salat aus Kopfsalat Herzen, Spargel und Sardellen in Salzlake.

Campoamor Golf Restaurant

Meeresfrüchte

Gegrillte Garnelen rot

Gekochte Garnelen

Dublin Bay Garnelen

KING Garnelen

ERSTER GANG

GRILLED SQUID

Deep-fried squid Ringe

Carpaccio von Straußenfleisch mit gehackten gebeizt Gemüse und Parmesan-Käse

Kasserolle Knoblauch aromatisiert Venusmuscheln

Venusmuscheln À la MARINIÈRE

Kasserolle Knoblauch aromatisiert Garnelen

Gemischte Kasserolle von Gemüse mit Meeresfrüchten und Muscheln

Deep-fried baby squid

Gans foie gras mit home-made KONSERVEN

Pilze im Blätterteig mit Roquefort

Iberico-Schinken mit Käse

Port-Melone mit durchnäßte TERMINE

Melone mit Schinken iberischen

Campoamor Golf Restaurant

Tomaten Freude mit Frischkäse und geräucherter Lachs in einem weißen Trüffel-Öl-Dressing

Pâté von Malden Ente mit Salz und Mango-Essig-Dressing
Kabeljau und Krabben Torte mit einem frischen Gemüse-Sauce.

Galizisch-Stil OCTOPUS

GRILLED OCTOPUS

Ofen gebacken-Krake

MATURE KÄSE

Marinierter Lachs in A-Dill-Zwiebel-Sauce

Squid mit gerösteten Pilzen und wilden Spargel

Baby squid mit gerösteten Baby Saubohnen

Plattenteller der iberischen Wurst

REIS GERICHTE

Reis mit den europäischen Hummer oder Langusten

Spezialität Haus Schale Reis mit Meeresfrüchten

Reis mit Meeresfrüchten ganze Garnelen und Dublin Bay Garnelen

Gemischte Paella mit Huhn und Meeresfrüchten

Reis mit John Dory und Gemüse

Reis mit Fisch und Rock-Aioli (Knoblauch und Oliven-Öl-Soße)

Country-HÄHNCHEN Paella (Vorankündigung erforderlich)

KANINCHEN Paella (Vorankündigung erforderlich)

Campoamor Golf Restaurant

FLEISCH

SIRLOIN iberischen Schwein Steak mit A süß und sauer Sauce

Char-avila Kalbfleisch gegrillt T-Bone-Steak

SKEWERED Huhn mit Honig

Lambraten

Entenbrust mit frischen Orangen-Sauce

SIRLOIN Steak mit foie gras

SIRLOIN Steak mit PORT

SIRLOIN Steak mit Pfefferkörner

Backofen gebacken SIRLOIN-Steak und Cabrales (blau) Käse Gratin

SIRLOIN Steak in einem Pilz und Brandy Sauce

Entrecôte Steak mit foie gras

Entrecôte Steak mit PORT

Entrecôte Steak mit Pfefferkörner

Ofen gebacken-Steak und Entrecôte Cabrales (blau) Käse Gratin

Entrecôte Steak in einem Pilz und Brandy Sauce

Char-marinierte gegrillte Lammkoteletts

OFEN gebackene KID Schulter (Vorankündigung erforderlich)

Gebratenen Spanferkel (Vorankündigung erforderlich)

Campoamor Golf Restaurant

FISH

Salz-gebackener Seebarsch

Salz-gebacken Meerbrassen

Pochierte Seehecht mit Baby Aale und Gemüse

Seeteufel A la MARINIÈRE mit Garnelen und Muscheln

Steinbutt mit gerösteten Zwiebeln und Frühjahr Venusmuscheln

Fische und Schalentiere Kasserolle (mindestens zwei Personen)

Seezunge in Apfelwein mit schwarzen Oliven

Backofen gebacken Salz-Kabeljau mit Petersilie und Modena Essig-Sauce

Ein Lachs in Sahnesauce mit Pilzen und Pinienkernen

Petersfisch A la carte

DESSERTS

Katalanischen Crème Caramel

Karamellisierten Kirschen mit einer Mandel-Honig-Creme

LEMON Soufflé

Erdbeeren und Sahne

Frische Ananas

Eine Auswahl von Obst

HAUS DESSERTS

Campoamor Golf Restaurant

Geröstetes Milchreis

Frischkäse und Himbeer-Mousse

Eine Auswahl an Eis

A SELECTION OF HOUSE Desserts (mindestens zwei Personen)

LEMON Sorbet

Speiseeis TART

Karamell Maus mit bitterer Schokolade