

MENÚS CONFIGURADOS

PALOMAREJOS GOLF | PAGO UNICO POR MESA | 2026



MENÚ 1

1º PLATO
Canelón Rossini

2º PLATO
Dorada a la plancha con mantequilla de alcaparras

3º PLATO
Mil hoja de solomillo de cerdo con reducción de soja y naranja

POSTRE
Vasito de Tiramisu

VINOS
Canforrales. Airen
Marqués de Urdanta. Rioja Crianza
Cerveza / Refresco

SERVICIO DE MESA
Café/Té
Agua Mineral
Panecillo Blanco

52 €

MENÚ 2

Entradas para Compartir
Ensalada de orejones, piñones y ciruelas.
Patatas revolconas con torrezno y huevo.

2º PLATO
Fogonero con cebolla confitada

3º PLATO
Secreto ibérico marinado con salsa de soja y curry

POSTRE
Cookie casera con helado

VINOS
Canforrales. Airen
Marqués de Urdanta. Rioja Crianza
Cervezas / Refrescos

SERVICIO DE MESA
Café/Té
Agua Mineral Botella
Panecillo Blanco

63 €

MENÚ 3

1º PLATO
Crema de calabaza con su pipa tostada,
manzana salteada y avellanas.

2º PLATO
Arroz meloso con boletus.

3º PLATO
Carrillada de ternera al vino tinto
con espuma de patata.

POSTRE
Pastel de queso con
confitura de higos.

VINOS
Canforrales. Airen
Marqués de Urdanta. Rioja Crianza
Cerveza / Refresco

SERVICIO DE MESA
Café/Té
Agua Mineral
Panecillo Blanco

44 €