



THE TERRACE GRILL STEAKHOUSE

Prepárese para degustar a la parrilla los cortes de carne añejada más exquisitos como el T-Bone o Tomahawk deléitese con nuestros productos del mar como el ceviche de lubina y gamba roja, y verdura fresca de kilómetro cero mientras goza de las inolvidables noches en nuestra terraza y sus vistas a los campos de golf. Acompañe estos momentos con nuestra selección de vinos locales, nacionales e internacionales que realzarán aún más su experiencia gastronómica.

Get ready to grill the most exquisite cuts of aged beef such as T-Bone or Tomahawk enjoy fish such as sea bass and red prawn ceviche and fresh vegetables from the zero kilometre while you enjoy the unforgettable on our terrace overlooking the golf courses. Accompany these moments with our selection of local, national and international wines that will further enhance your dining experience.

GRAND | HYATT™

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA

ENTRANTES POR PERSONA / STARTERS FOR PERSON

Ensalada César / <i>Caesar salad</i>   	20,40€
Ensalada Tex-Mex    	19,60€
Lechuga, maíz, queso fresco, salsa jalapeño y salsa BBQ. <i>Tex-Mex salad</i> <i>Lettuce, corn, fresh cheese, jalapeño sauce and BBQ pork</i>	
Puerros a la brasa con salsa Gribiche y mortadela trufada   	18,50€
<i>Grilled leeks with Gribiche sauce and truffle mortadella</i>	
Verduras al grill con salsa romesco      	19,50€
<i>Grilled vegetables with romesco sauce</i>	
Ceviche de lubina y gamba roja con aguacate, cebolla roja,    	24,70€
tomates maduros y brotes de cilantro <i>Sea Bass and red prawn ceviche with avocado, red onion, tomatoes and coriander sprouts</i>	
Tartar de atún / <i>Tuna tartare</i>  	25,00€
Tartar de ternera / <i>Beef tartare</i> 	32,50€

ENTRANTES PARA COMPARTIR / STARTERS TO SHARE

Puerros* a la brasa con salsa Gribiche y mortadela trufada    	20,40€
<i>Grilled leeks* with Gribiche sauce and truffle mortadella</i>	
Verduras* al grill con salsa romesco      	21,50€
<i>Grilled vegetables* with romesco sauce</i>	
Tartar de atún / <i>Tuna tartare</i>  	34,00€
Tartar de ternera / <i>Beef tartare</i> 	35,80€
Gamba de cristal / <i>Crispy glass shrimps</i>   	16,50€

PESCADOS / FISHES

Salmón a la parrilla / <i>Grilled salmon</i> 	28,30€
Lubina* a la sal 800 gr / <i>Seabass* in salt crust 800gr</i>  	58,00€
(Se recomienda para dos personas / Recommended for two people)	
Bacalao al Pil-Pil  	29,50€
<i>Cod in Pil-Pil sauce</i>	

CARNES / MEATS

Costillas de cordero 250 gr / <i>Lamb chop</i> 250 gr  	41,70€
Churrasco de pollo marinado con salsa BBQ  <i>Chicken steak marinated with BBQ sauce</i>	23,10€
Lomo alto de Angus 350 gr  <i>Angus rib eye 350 gr</i>	68,00€
Entrecot de lomo bajo madurado Simmental 280 gr  <i>Simmental matured sirloin steak 280 gr</i>	36,00€
Tomahawk de ternera gallega 1 kg  <i>Galician beef tomahawk 1 kg</i> (Se recomienda para dos personas / <i>Recommended for two people</i>)	129,00€
T-Bone de buey 800 gr  Ox T-Bone 800g (Se recomienda para dos personas / <i>Recommended for two people</i>)	78,20€
Solomillo de vaca rubia 200 gr  <i>Beef tenderloin steak 200 gr</i>	38,00€
Hamburguesa de Wagyu con patatas* locales fritas   <i>Wagyu burger served with local French fries*</i>	28,50€

TODOS LOS PLATOS PRINCIPALES SE ACOMPAÑAN DE GUISANTES CON MANTEQUILLA Y CEBOLLA* Y PATATAS FRITAS DE EL ALGAR PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA. CUALQUIER GUARNICIÓN EXTRA CONLLEVA UN SUPLEMENTO.
ALL MAIN COURSES ARE SERVED WITH BUTTERED PEAS AND ONION*, ALONG WITH EL ALGAR CHIPS, PLACED AT THE CENTRE OF THE TABLE FOR SHARING. ANY ADDITIONAL SIDES ARE SUBJECT TO A SUPPLEMENT.

GUARNICIONES / GARNISHES

Berenjena asada con vinagreta de mostaza y piñones 
Roasted eggplant with mustard and pine nut vinaigrette

Patatas fritas de El Algar 
French fries from El Algar

Guisantes con mantequilla y cebolla 
Peas with butter and onion

Espárragos blancos gratinados con salsa Gribiche 
White asparagus au gratin with Gribiche sauce

Puré de patata trufado 
Truffled potatoes purée

Guarnición extra / *Extra side dish* 8,00€

GUARNICIONES / GARNISHES

Seleccione su salsa / *Select your sauce*

Salsa Chimichurri / *Chimichurri sauce* 

Pimienta verde / *Green pepper* 

Salsa de queso / *Cheese sauce* 

Salsa Romesco / *Romesco sauce* 

ESPECIALIDADES VEGANAS / VEGAN SPECIALITIES

- Verduras al grill con salsa romesco  **19,50€**
Grilled vegetables with romesco sauce
 (Se recomienda para dos personas / Recommended for two people)
- Puerros a la brasa con crema de hummus y sal de trufa  **18,50€**
Grilled leeks with hummus cream and truffle salt
 (Se recomienda para dos personas / Recommended for two people)
- Ensalada Denominación de Origen  **21,60€**
 Cogollos de lechuga, tomate, pepino*, cebolla tierna*, aguacate y
 vinagreta española
"Denominación de Origen" local salad
Lettuce hearts, tomato, cucumber, spring onion, avocado and Spanish vinaigrette
- Hamburguesa Vegana  **21,60€**
 Lechuga, cebolla roja marinada, tomate, con queso vegano y patatas locales fritas
 Vegan Burger
Lettuce, marinated red onion, tomato, with vegan cheese and local French fries
- Rigatoni con tomate*, alcaparras*, aceit  **19,50€**
Rigatoni with tomato, capers and black olives*

Platos con productos* locales de Km 0 / Dishes made with local, zero-kilometre produce
 Servicio de pan, mantequilla y aperitivos / Bread, butter and appetizers service

POSTRES / DESSERTS

- Tarta Lotus / Lotus Cake  **9,50€**
 Tarta Crostata / Crostata cake  **9,50€**
 Tarta de limón y merengue / Lemon pie  **9,50€**
 Tarta Sacher / Sacher cake  **9,50€**
 Selección de sorbetes y helados / Selection of sorbets and ice creams **9,50€**

Todas las tartas van acompañadas de una bola de helado
All cakes come with a scoop of ice cream



Reglamento (UE) N 1169/2011 / Regulation (EU) No 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Soliciten información a nuestro personal. Todos los precios incluyen IVA. / Establishment with information available about allergies and food intolerances. / Ask our staff for information. All prices include VAT.