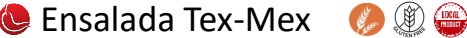


Entrantes por persona/ Starters for person		
Ensalada César 	20,00€	
Caesar salad		
 Ensalada Tex-Mex	19,60€	
Lechuga*, maíz, queso fresco*, salsa jalapeño y salsa BBQ		
Tex-Mex salad		
Lettuce*, corn, fresh cheese*, jalapeño sauce and BBQ pork		
Puerros* a la brasa con salsa Gribiche y mortadela trufada 	18,50€	
Grilled leeks* with Gribiche sauce and truffle mortadella		
Verduras* al grill con salsa romescu 	19,50€	
Grilled vegetables* with romescu sauce		
Ceviche de lubina y gamba roja* con aguacate, cebolla roja*, tomates maduros* y brotes de cilantro 	23,70€	
Sea Bass and red prawn* ceviche with avocado, red onion*, tomatoes* and coriander sprouts		
Tartar de atún / Tuna tartare 	27,50€	
Tartar de ternera / Beef tartare 	32,50€	

Entrantes pora compartir / Starters to share		
Puerros* a la brasa con salsa Gribiche y mortadela trufada 	20,40€	
Grilled leeks* with Gribiche sauce and truffle mortadella		
Verduras* al grill con salsa romescu 	21,50€	
Grilled vegetables* with romescu sauce		
Tartar de atún / Tuna tartare 	30,25€	
Tartar de ternera / Beef tartare 	35,80€	
Gamba de cristal / Crispy glass shrimps 	16,50€	

Pescados / Fish

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



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.

Carnes / Meats		
Costillas de cordero 250 gr / Lamb chop 250 gr 	41,70€	
Churrasco de pollo* marinado con salsa BBQ 	23,10€	
Chicken* steak marinated with BBQ sauce		
Lomo alto de Angus 350 gr 	68,00€	
Angus rib eye 350 gr		
Entrecôte de lomo bajo madurado Simmental 280 gr 	37,00€	
Simmental matured sirloin steak 280 gr		
Tomahawk de ternera gallega 1 kg 	129,00€	
Galician beef tomahawk 1 kg		
(Se recomienda para dos personas / Recommended for two people)		
T-Bone de buey 800 gr 	78,20€	
Ox T-Bone 800g		
(Se recomienda para dos personas / Recommended for two people)		
Solomillo de vaca rubia 200 gr 	38,00€	
Beef tenderloin steak 200 gr		
Hamburguesa de Wagyu con patatas* locales fritas 	28,50€	
Wagyu burger served with local French fries*		

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€	

Salsas / Sauces

Seleccione su salsa / Select your sauce		
Salsa Chimichurri 	Salsa de queso 	
Chimichurri sauce	Cheese sauce	
Pimienta verde 	Salsa Romesco 	
Green pepper	Romesco sauce	

Especialidades Veganas / Vegan Specialities

Verduras* al grill con salsa romesco     	19,50€
<i>Grilled vegetables* with romesco sauce</i> (Se recomienda para dos personas/Recommended for two people)	
Puerros* a la brasa con crema de hummus y sal de trufa   	18,50€
<i>Grilled leeks* with hummus cream and truffle salt</i> (Se recomienda para dos personas/Recommended for two people)	
Ensalada Denominación de Origen”     	18,50€
Cogollos de lechuga*, tomate*, pepino*, cebolla tierna*, aguacate y vinagreta española “Denominación de Origen” local salad <i>Lettuce hearts*, tomato*, cucumber*, spring onion*, avocado and Spanish vinaigrette</i>	
Hamburguesa Vegana   	21,60€
Lechuga*, cebolla roja marinada*, tomate*, con queso vegano y patatas* locales fritas <i>Vegan Burger</i> <i>Lettuce*, marinated red onion*, tomato*, with vegan cheese and local French fries*</i>	
Pasta de arroz con tomate*, alcaparras*, aceituna negra*   	19,50€
<i>Rice pasta with tomato*, capers* and black olives*</i>	
 Platos con productos* locales de Km 0 / <i>Dishes made with local, zero-kilometre produce*</i>	
Servicio de pan, mantequilla y aperitivos / <i>Bread, butter and appetizers service</i>  	4,00€

Todos los platos principales van servidos al centro de mesa de guisantes con cebolla* y patatas fritas de El Algar
All main courses are served at the center of the table, peas onion and French fries from El Algar**

Postres / Desserts

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

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



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 a 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.