

LUNES

ENSALADA CAPRESE CON
RODAJAS DE TOMATE, MOZZARELLA DE
BÚFALA, ALBAHACA FRESCA
Y ORÉGANO

SALTEADO DE CHIPIRONES CON
HABITAS BABY Y AJOS TIERNOS

ARROZ DE POLLO CAMPERO CON
VERDURAS DE LA HUERTA

TARTA DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS
CON COBERTURA CALIENTE DE CACAO
AL 70%, SERVIDA CON BOLA DE HELADO
DE VANILLA

MARTES

ENSALADA DE VERANO CON TOMATE
RAF, CEBOLLA, AGUACATE, PALMITO,
JUGO DE LIMA Y ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

ALCACHOFAS CONFITADAS CON CRU-
JIENTE DE JAMÓN, BRASEADAS CON
LIMA Y PIMIENTA NEGRA

ARROZ A BANDA CON TROPEZONES DE
CALAMAR Y GAMBA

COULANT DE ALMENDRAS RELLENO DE
DULCE LECHE CON HELADO DE FRESA

MIÉRCOLES

CÓCTEL DE GAMBAS Y
LANGOSTINOS CON AGUACATE,
HUEVAS DE TRUCHA Y SALSA ROSA DE
MARISCOS

HUEVOS ROTOS CON PATATAS
CRUJIENTES, COBERTURA DE PISTO
CASERO Y JAMÓN DE BELLOTA

ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES
Y ALMEJAS

TARTA TIRAMISÚ DEL CHEF CON
HELADO DE STRACCIATELLA

JUEVES

TOMATE RAF TRINCHADO CON CEBOLLA
TIERNA Y VENTRESCA DE BONITO EN
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

GAMBA ROJA ELABORADA AL AJILLO
CON AJOS TIERNOS Y UN TOQUE DE
GUINDILLA

PAELLA DE MARISCOS CON CALAMAR,
GAMBA ROJA, ALMEJAS Y MEJILLONES

TARTA DE QUESO ESPECIAL DE LA CASA
CON FRUTOS ROJOS Y HELADO DE
FRESA

VIERNES

CRUJIENTE DE QUESO DE CABRA CON FOIE
DE OCA Y REDUCCIÓN DE ARÁNDANOS
ROJOS AL PEDRO XIMENEZ

ENSALADA ITALIANA CON PROSCIUTTO,
PARMESANO Y SALSA ITALIANA

CALAMAR NACIONAL A LA ANDALUZA CON
CRUJIENTE DE ALCACHOFAS
Y VIRUTAS DE BACON

ARROZ CON PULPO DE LA BAHIA
Y ALMEJAS

BROWNIE CASERO CON NUECES
Y HELADO DE VANILLA

SÁBADO

JAMÓN DE BELLOTA CON COBERTURA DE
TOMATE Y ESCAMAS DE BÚFALA

ENSALADA CON HELADO CASERO DE
ROQUEFORT Y VINAGRETA DE NUECES

REVUELTO DE GAMBAS Y
CHANQUETES CON ESPARRAGOS
TRIGUEROS, SETAS DE TEMPORADA Y
AJETES TIERNOS

CALDERO DE ARROZ CON PESCADO
DE LA BAHÍA

PAN DE CALATRAVA TRADICIONAL

DOMINGO

ENSALADA CÉSAR CON PICATOSTES
LÁMINAS DE PARMESANO Y TAQUITOS
DE POLLO REBOZADOS

CRUJIENTE RELLENO DE GAMBA ROJA,
BERBERECHOS Y NAVAJAS GALLEGAS

CALAMAR RELLENO A LA MARINERA

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE

TARTA CASERA DE MANZANA
"CHARLOTTE" CON HELADO DE TURRÓN

BEBIDA

CERVEZA, SANGRÍA,
VINO TINTO "LOPEZ DE HARO",
VINO BLANCO "FORTIUS",
REFRESCOS Y CAFÉ

PRECIO POR PERSONA DE LUNES A JUEVES: 20 € (IVA INCLUIDO)
PRECIO POR PERSONA DE VIERNES A DOMINGO: 30 € (IVA INCLUIDO)

www.grupovelabeach.com



C/ Geraneos, 1 - Urb. Molino Blanco
03188 La Mata
Tel. 96 692 24 55