



RESTAURANTE

CORTIJO

La Ventilla

MENÚ



HOTEL ALHAURÍN
GOLF RESORT



Entrantes

CROQUETAS DE JAMÓN (6 UNIDADES) - 12 €

Croquetas artesanas con jamón ibérico, crujientes por fuera y cremosas por dentro.

ENSALADA BURRATA - 15 €

Burrata fresca sobre tomate maduro con aceite de albahaca y toque de sal en escamas.

ENSALADA CÉSAR - 15 €

Lechuga romana, pollo a la plancha, crujiente de bacon, picatostes, queso parmesano y salsa César casera.

ENSALADILLA RUSA - 15 €

Nuestra versión casera con patata, atún, huevo, mayonesa y langostinos al ajillo.

GAZPACHO DE MELÓN - 10 €

Crema fría de melón con virutas de jamón crujiente y aceite de oliva virgen extra.

POKE DE ARROZ - 10 €

Base de arroz, fruta fresca, wakame, zanahoria y aguacate con vinagreta tropical.

TABLA DE QUESOS - 18 €

Selección de quesos nacionales con mermelada artesanal y frutos secos tostados.

TARTAR DE ATÚN - 24 €

Atún rojo con aguacate, sésamo, soja y lima sobre base de crujiente de maíz.

Arroces

ARROZ CALDOSO CON CARABINERO -25€ / PERSONA

Nuestro arroz más noble, intenso y lleno de sabor a mar.

ARROZ CALDOSO DE CARNE - 16 € / PERSONA

Guiso de arroz con costilla de cerdo y fondo tradicional casero.

PAELLA DE MARISCO - 20€ / PERSONA

Arroz seco con gambas, calamares, mejillones y fondo de pescado.

PAELLA MIXTA - 18 € / PERSONA

Combinación de mar y montaña: pollo, marisco y verduras sobre arroz seco.

RISOTTO DE VERDURAS - 15 € / PERSONA

Cremoso risotto con verduras de temporada y parmesano rallado.

FIDEUÁ - 20 € / PERSONA

Fideuá con calamar, langostinos y sofrito de salmorreta.

Pescados

BACALAO A BAJA TEMPERATURA - 21 €

Lomo de bacalao confitado con verduras salteadas.

DORADA A LA ESPALDA - 15 €

Dorada al ajo laminado con guarnición vegetal.

LOMO DE SALMÓN CON VERDURAS - 23 €

Salmón a la plancha con verduras al dente.

TATAKI DE ATÚN CON WAKAME - 24 €

Atún rojo marcado al sésamo con ensalada de wakame y soja.

Carnes

ANGUS CONGUARNICIÓN-35€

Corte de Angus a la parrilla con patatas y verduras de temporada.

CARRILLADA AL PEDRO XIMÉNEZ - 16 €

Carrillada melosa guisada en Pedro Ximénez con pasas y guarnición.

CODILLO CON PURÉ DE MANZANA Y CHUCRUT - 22 €

Codillo a baja temperatura con puré de manzana y chucrut casero.

SECRETO IBÉRICO CON GUARNICIÓN - 24 €

Corte ibérico jugoso acompañado de verduras y patatas asadas.

SOLOMILLO DE TERNERA CON GUARNICIÓN - 24 €

Solomillo de ternera a la plancha con guarnición de la casa.

TAJÍN DE POLLO CON PASAS - 20 €

Pollo especiado al estilo marroquí con pasas y ciruelas.

Postres

ARROZ CON LECHE - 7 €

Cremoso, infusionado con canela y cítricos.

BROWNIE CON HELADO - 7 €

Brownie de chocolate con nueces y bola de helado de vainilla.

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO - 7 €

Bizcocho caliente de chocolate con centro líquido y helado de vainilla.

FRUTA DE TEMPORADA - 7 €

Selección fresca de frutas según mercado.

MILHOJA DE NATA Y FRUTA - 7 €

Capas de bizcocho, nata montada y fruta fresca.

ALÉRGENOS

- CROQUETAS DE JAMÓN      
- ENSALADA BURRATA   
- ENSALADA CÉSAR    
- ENSALADILLA RUSA   
- GAZPACHO DE MELÓN 
- POKE DE ARROZ 
- TABLA DE QUESOS  
- TARTAR DE ATÚN   
- ARROZ CALDOSO CON CARABINERO    
- ARROZ CALDOSO DE CARNE   
- PAELLA DE MARISCO    
- PAELLA MIXTA   
- RISOTTO DE VERDURAS 
- FIDEUÁ    
- BACALAO A BAJA TEMPERATURA  
- DORADA A LA ESPALDA  



1. Frutos secos



5. Crustáceos



9. Gluten



12. Soja



2. Moluscos



6. Setas



10. Sulfito



13. Cacahuetes



3. Lácteos



7. Pescado



11. Huevo



14. Sésamo



4. Apio



8. Mostaza

ALÉRGENOS

- LOMO DE SALMÓN CON VERDURAS  
- TATAKI DE ATÚN CON WAKAME   
- ANGUS CON GUARNICIÓN 
- CARRILLADA AL PEDRO XIMÉNEZ 
- CODILLO CON PURÉ MANZANA Y CHUCRUT  
- SECRETO IBÉRICO CON GUARNICIÓN  
- SOLOMILLO DE TERNERA CON GUARNICIÓN 
- TAJÍN DE POLLO CON PASAS     
- ARROZ CON LECHE 
- BROWNIE CON HELADO    
- COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO   
- MILHOJA DE NATA Y FRUTA  

- | | | | | | | | |
|---|-----------------|---|---------------|---|-------------|---|----------------|
|  | 1. Frutos secos |  | 5. Crustáceos |  | 9. Gluten |  | 12. Soja |
|  | 2. Moluscos |  | 6. Setas |  | 10. Sulfito |  | 13. Cacahuetes |
|  | 3. Lácteos |  | 7. Pescado |  | 11. Huevo |  | 14. Sésamo |
|  | 4. Apio |  | 8. Mostaza | | | | |



ALHAURÍN GOLF HOTEL RESORT

RESERVAS:

bookings@alhauringolfhotel.com

+34 952 59 58 00

+34 650 27 69 92

EVENTOS:

eventos@alhauringolfhotel.com

@ALHAURINGOLFHOTEL

@CORTIJOLAVENTILLA

