



Golf Cabanillas
Restaurante



NUESTRA CARTA GASTRONÓMICA

LEYENDA DE ALÉRGENOS



Huevos



Lácteos



Cacahuets



Altramuz



Frutos secos



Crustáceos



Soja



Mostaza



Sulfitos



Sésamo



Frutos con cáscara



Pescados



Gluten



Moluscos





































Apio

* Si padece algún alérgeno o intolerancia le rogamos que se lo comunique al encargado.

Debido a las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento. Algunos de nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o indirecta algún tipo de alérgeno.

ENTRANTES



GYOZAS DE POLLO / GAMBAS    	14,00 €
8 unidades de Pollo y Gamba, Salsa Kimchi	
PATÉ DE PERDIZ CON CEBOLLA CARMELIZADA Y MERMELADA   	8,00 €
FUENTE DE JAMÓN IBÉRICO 	26,50 €
NUESTRAS CROQUETAS CASERAS CON PICADILLO DE JAMÓN IBÉRICO  	12,00 €
CRUJIENTE FLOR DE ALCACHOFA CON YEMA DE HUEVO TRUFADA Y JAMÓN IBÉRICO         	19,50 €
RISOTTO DE BOLETUS Y TRUFA        	17,00 €
TORREZNO TRADICIONAL DE SORIA CASERO/UND 	8,50 €
CALAMARES REBOZADOS A LA ANDALUZA   	12,00 €
ANCHOAS DE SANTOÑA EN ACEITE DE OLIVA  	22,00 €
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO O CHISTORRA CON PATATAS FRITAS CASERAS 	11,00 €
SETAS SHITAKE A LA PLANCHA	12,00 €










PLATOS DE CUCHARA (SEGÚN TEMPORADA)



VERANO

SALMOREJO ALCARREÑO CON IBÉRICO   	8,50 €
GAZPACHO DE PANAL Y GUARNICIÓN  	8,50 €

INVIERNO

SOPA CASTELLANA CASERA CON VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO ESCALFADO  	10,00 €
GARBANZOS CON CALLOS PICANTONES DE LA ABUELA 	12,50 €
ALUBIADA PINTA ALAVESA CON CHORIZO Y MORCILLA	12,50 €
CONSOMÉ CON PICADILLO CASERO DE COCIDO	8,50 €
SOPA TRADICIONAL DE COCIDO 	9,50 €
SOPA DONOSTIARRA DE MARISCO   	12,00 €





DE LA HUERTA

ENSALADA GREEN SIRE GOLF CABANILLAS

Mix de Lechugas, Tomate, Cebolla, Atún, Huevo, Aceitunas, Espárragos y Maíz

11,00 €

ENSALADA CÉSAR GREEN SIRE GOLF CABANILLAS

13,00 €

ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA, CEBOLLA MORADA Y BALSÁMICO DE MÓDENA

15,00 €

ENSALADA DE LANGOSTINOS CON MANGO, AGUACATE Y LÁGRIMAS DE MARACUYÁ (TEMPORADA)

19,00 €

ENSALADILLA DE PULPO AHUMADO CON CARPACCIO DE PULPO Y PIMENTÓN DE LA VERA

20,00 €










ENSALADILLA RUSA DE LA ABUELA

10,00 €

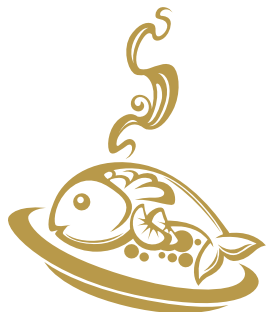


DEL MAR























MERLUZA DE PINTXO CON SALSA YODADA Y PICO DE GALLO MEXICANO	   	24,50 €
BACALAO AL PIL - PIL CON SUS KOKOTXAS		22,50 €
PATA DE PULPO A LA PLANCHA CON PURÉ DE PATATA CASERO	 	29,00 €
LUBINA A LA ESPALDA BILBAÍNA	 	22,00 €

OTRAS SUGERENCIAS (PREGUNTAR AL ENCARGADO)





DE LA TIERRA



































SOLOMILLO DE TERNERA NACIONAL A LA PARRILLA CON GUARNICIÓN	28,00 €
ENTRECOT NACIONAL A LA PARRILLA CON SALSA BOURBON JACK DANIEL'S CON GUARNICIÓN (200 gr.)  	26,00 €
LOMO DE VACA MADURADO 40 DÍAS (400 gr.) CON PIMIENTOS CONFITADOS Y PATATAS FRITAS CASERAS	38,00 €
PALETILLA DE LECHAL ASADA CON PATATAS PANADERAS      	38,00 €
CARRILLERA MELOSA DE TERNERA NACIONAL ESTOFADA AL VINO TINTO Y MILHOJA DE PATATA      	21,00 €
CHULETILLAS DE CORDERO CON PIMIENTOS DE PADRÓN Y PATATAS FRITAS CASERAS	21,50 €
COCHINILLO ASADO A BAJA TEMPERATURA CON PATATA PANADERA (POR ENCARGO)    	33,00 €
ESCALOPE DE POLLO CON PATATAS FRITAS CASERAS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO	11,00 €
BISTEC DE TERNERA CON PATATAS FRITAS CASERAS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO  	12,50 €

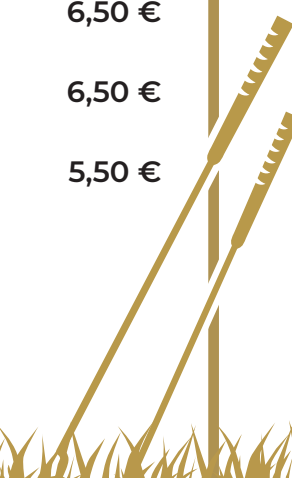
OTRAS SUGERENCIAS (PREGUNTAR AL ENCARGADO)



DE RECUERDO DULCE



BROWNIE CON FRUTOS SECOS Y HELADO DE RON CON PASAS	   	6,50 €
GOXÚA VASCO CARAMELIZADO	   	5,50 €
TARTA DE QUESO CREMOSA CON HELADO DE VAINILLA	   	6,50 €
FRUTA PREPARADA VARIADA		5,50 €
POSTRE VARIADO DE LA CASA (2 pax)	   	12,00 €
SORBETE DE CÍTRICOS	   	5,00 €
HELADOS VARIADOS EN COPA	   	5,00 €
HELADOS AL CORTE	   	4,50 €
TORRIJA CASERA	  	6,50 €
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA	  	6,50 €
RECOMENDACIÓN DIARIA (CONSULTAR CON EL ENCARGADO)		5,50 €





MENÚ DEGUSTACIÓN GREEN SIRE GOLF CABANILLAS

APERITIVO MIENTRAS CHARLAMOS

CHISTORRA / ACEITUNAS RELLENAS / PATÉ DE PERDIZ  

COMENZAMOS CON

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO DE OVEJA  

ENSALADA DE TOMATE Y VENTRESCA CON CEBOLLA MORADA  

CROQUETAS CASERAS CON PICADILLO DE JAMÓN IBÉRICO   

CONTINUAMOS

CRUJIENTE DE FLOR DE ALCACHOFA CON YEMA DE HUEVO TRUFADA
Y JAMÓN IBÉRICO  

PARA EL SEGUNDO PLATO : PESCADO

MERLUZA DE PINTXO CON SALSA YODADA Y PICO DE GALLO
MEXICANO    

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

* El precio indicado es por menú y persona.

PARA EL SEGUNDO PLATO : CARNE

LOMO DE VACA MADURADO 40 DÍAS CON
PIQUILLOS CONFITADOS Y PATATAS FRITAS
CASERAS    

EMPEZANDO SOBREMESA

POSTRES VARIADOS

FRUTA VARIADA

CAFÉ / INFUSIÓN

LICORES VARIADOS

BODEGA

VINO D.O. RUEDA VERDEJO MELIOR

VINO D.O. RIBERA DEL DUERO TRUS ROBLE

AGUA MINERAL SOLÁN DE CABRAS

49,00 €/pax IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL

Menú infantil ROUGH

* HASTA 12 AÑOS

1º PASTA CON BOLOÑESA       

2º CHULETILLAS DE LECHAL CON PATATAS
FRITAS CASERAS 

POSTRE:

HELADO O TARTA    

BEBIDA:

REFRESCO
AGUA SOLÁN DE CABRAS

25,00 €

Menú infantil GREEN

* HASTA 12 AÑOS

1º PASTA CON BOLOÑESA       

2º ESCALOPE DE POLLO O FILETE DE TERNERA
CON PATATAS FRITAS CASERAS  

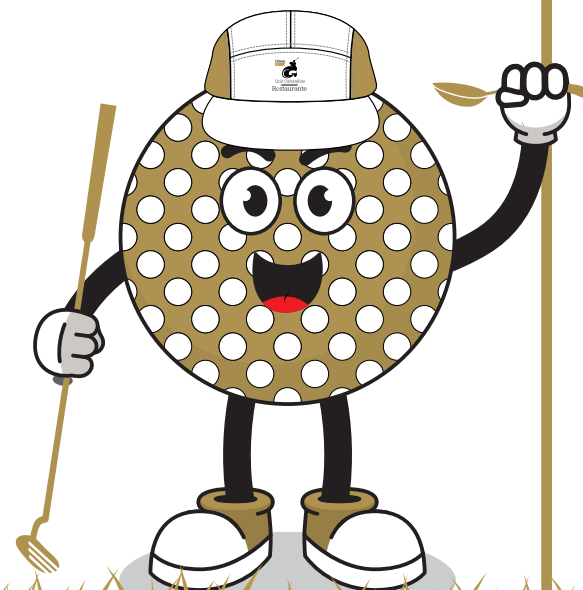
POSTRE:

HELADO O TARTA    

BEBIDA:

REFRESCO
AGUA SOLÁN DE CABRAS

20,00 €





LA BODEGA DE GREEN SIRE

TINTOS

RIBERA DEL DUERO

	Copa	
TRUS ROBLE (Bodegas Trus)	3,50 €	19,50 €
MALLEOLUS (Bodegas Emilio Moro)		55,00 €
CARMELO RODERO (Bodega Rodero) Crianza		36,00 €
EMILIO MORO (Bodegas Emilio Moro) Crianza		35,00 €
FINCA RESALSO (Bodegas Emilio Moro) Roble		19,50 €
TRUS CRIANZA (Bodegas Trus)		32,00 €
PROTOS (Bodegas Protos) Crianza		36,00 €
MATARROMERA CRIANZA (Bodegas Matarromera)		36,00 €

PROTOS 19,50 €
(Bodegas Protos) Roble

PRUNO 19,50 €
(Bodegas Villacreces) Roble

SOMONTANO

SOMMOS VARIETALES 18,50 €
(Bodegas Sommos)
Tempranillo

SOMMOS CRIANZA 21,50 €
(Bodegas Sommos)

SOMMOS RESERVA 26,50 €
(Bodegas Sommos)

RIOJA

GURPEGUI 18,00 €
(Primi)(Bodega Luis
Gurpegui Muga) Tempranillo

LUIS CAÑAS 19,50 €
(Bodega Luis Cañas) Crianza

RAMÓN BILBAO 26,00 €
(Bodegas Ramón Bilbao)
Crianza

DE LA TIERRA

RÍO NEGRO 19,50 €
(Bodegas Finca Río Negro)
Tempranillo

OTRAS SUGERENCIAS (PREGUNTAR AL ENCARGADO)



ROSADOS

GRAN FEUDO 14,00 €
(Vino D.O Navarra)

BLANCOS

RUEDA

DOÑA RAQUEL VERDEJO 3,50 € 19,50 €
(Bodegas Cerrosol) Copa

MELIOR VERDEJO 3,50 € 19,50 €
(Bodegas Matarromera)

ALBARIÑO

MARTÍN CODAX 3,50 € 19,50 €
(Rías Baixas) Copa

SEMIDULCES

EL MARIDO DE MI AMIGA 3,50 € 19,50 €
(Bodegas Vallobera) Copa

MAESTRANTE 4,50 € 21,00 €
(Bodegas Barbadillo) Copa

CHAMPAGNE Y CAVAS

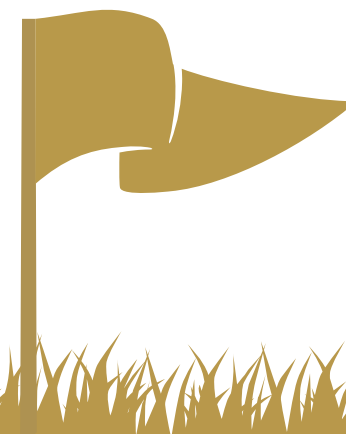
CAVA AGUSTÍ TORRELLÓ MATA 36,00 €
(Sant Sadurní d'Arnoia - Catalunya)

CAVA VIA DE LA PLATA 36,00 €
(Almendralejo - Extremadura)

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON 75,00 €
(Épernay - Francia)

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT 100,00 €
(Reims - Francia)

OTRAS SUGERENCIAS (PREGUNTAR AL ENCARGADO)



C/ Paraje de la Dehesa s/n
19171 Cabanillas del Campo
(GUADALAJARA)

greensiregolfcabanillas.es



Golf Cabanillas

Restaurante