



REAL GOLF DE PEDREÑA
1928

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Croquetas de jamón ibérico	14 €
Rabas del Cantábrico	16 €
Ensaladilla rusa (especialidad)	14 €
Anchoas en aceite de oliva	21 €
Jamón ibérico bellota	27 €
Almejas a la sartén	26 €
Espárragos	13 €
Pisto a la bilbaína	12 €
Alcachofas (fritas o al ajillo)	17 €
Verduras a la plancha con aceite de albahaca	15 €
Foie con mermelada de higos	19 €
Ensalada mixta	14 €
Ensalada de lechuga y tomate	14 €
Ensalada de tomate con aceite virgen extra	15 €
Ensalada César	15 €
Ventresca de Atún rojo ahumado	26 €

CARTA

Arroz con almejas	22 €
Paella de marisco (por encargo)	24 €
Escalope a la milanesa con patatas fritas	20 €
Bistec de ternera a la plancha con pimientos y patatas	20 €
Solomillo a la plancha en medallón o en tacos a la sartén	28 €
Cordon bleu (Especialidad)	27 €
Merluza rebozada con pimientos y patatas	26 €
Merluza rebozada con chipirones en su tinta (Especialidad)	27 €
Chipirones en su tinta	21 €

Pescado de la lonja (sólo fines de semana)	Precio según Mercado
Lenguado	Precio según Mercado
Rape	Precio según Mercado
Mariscos (por encargo)	Precio según Mercado

GUISOS

Guiso del día	17 €
Cocido madrileño (por encargo)	23 €
Cocido montañés (por encargo)	23 €

PLATOS COMBINADOS

Tacos de merluza con ensaladilla y verdura parrilla	18 €
Filete de ternera a la plancha con pimientos asados y patatas	20 €
Hamburguesa de ternera con queso, bacón y patatas fritas	14 €
Arroz a la cubana	12 €
Huevos con patatas fritas	12 €
Huevos con chorizo	14 €
Huevos con morcilla	14 €
Huevos con jamón	15 €

MENÚS

Menú del día 22 €

Incluye un primer plato, segundo plato, una bebida (refresco, copa de vino, caña o agua), postre y café.

Menú del día fin de semana 28 €

Incluye un aperitivo, primer plato, segundo plato, una bebida (refresco, copa de vino, caña o agua), postre y café.

Menú jugador 17€

Incluye un plato del menú con una bebida y café.

Menú infantil 13€

Incluye un primer plato, segundo plato, una bebida (refresco o agua) y un postre.

Primeros:

Croquetas o ensaladilla o pasta del día

Segundos:

Escalopines Milanesa o bocaditos de merluza rebozados o hamburguesa de ternera con queso o pechugas Villeroy

Postres

Tupinamba, natillas, tarta de queso y helados

Consulte a nuestro personal para que les advierta de los posibles alérgenos del menú del día.

PINCHOS Y BOCADILLOS

Gilda	2,8 €
Pincho de tortilla española	2,8 €
Pulguita de atún con mayonesa	2,8 €
Pulguita jamón ibérico	2,8 €
Boc. Tortilla francesa	6 €
Boc. Tortilla francesa con chorizo	6,5 €
Boc. Tortilla francesa con jamón	7,5 €
Boc. Jamón serrano	10 €
Boc. Jamón Bellota	21 €
Boc. Pepito de ternera	10 €
Boc. Filete empanado	10 €

SÁNDWICHES

Mixto	6 €
Sándwich Pedreña (Especialidad)	11 €
Ternera con mostaza y lechuga	9 €
Vegetal	7 €
Ventana con huevo	7 €

POSTRES

Tupinamba (Especialidad)	6,5 €
Natillas	6,5 €
Tarta de manzana	6,5 €
Tarta de queso	6,5 €
Queso Fresco con membrillo	6,5 €
Queso manchego	9 €
Lemon pie	6,5 €
Tocino de cielo	6,5€
Flan casero	6,5 €
Helados	6,5 €
Mantecado, turrón, chocolate, ron con pasas queso, yogurt con frutos rojos	

VINOS Y BEBIDAS

TINTOS

Rioja

Rioja Viña Real Rioja Crianza	16 €
Cosme Palacio Rioja Crianza	22 €
Marqués de Riscal Rioja Reserva	30 €
Marqués de Riscal XR Rioja Reserva	33 €
Tobelos Rioja Reserva	33 €
Contino Rioja Reserva	39 €
Imperial Rioja Reserva	39 €
Rioja Alta 904 Gran Reserva	70 €

Ribera de Duero

Carmelo Rodero Ribera 9 meses	22 €
Valquemao	24 €
Figueró	24 €
Pago de los Capellanes Ribera Crianza	37 €
Pinea 17 Ribera Crianza	59 €

Otras denominaciones de origen

Palato do Coa Colhetia Douro 0,75cl	20 €
Palato do Coa Reserva Douro	36 €
Palato do Coa Colhetia Douro Magnum	39 €
Au Pied du Mont Chauve Borgoña	39 €
Pintia DO Toro	85 €
Vega Sicilia Unico 2014	469 €

VINOS Y BEBIDAS

BLANCOS

Navamonte Rueda Verdejo	14 €
José Pariente Rueda Verdejo	20 €
Palato Do Coa Blanc	20 €

GODELLO

Maruxa	17 €
Arxentea	23 €
El Aeronauta	23 €

ROSADO

Palato do Coa Rose	20 €
--------------------	------

ESPUMOSOS

1/2 Bot. Le Brun de Neuville Cote A.O.C. Champagne	23 €
Le Brun de Neuville Cote Brut A.O.C. Champagne	45 €
Le Brun de Neuville Millesime 2012 A.O.C. Champagne	65 €
Möet & Chandon A.O.C. Champagne	55 €
Le Brun de Neuville Gran Cru A.O.C. Champagne	72 €
Laurent-Perrier Cuvée Rosé	109 €

VINOS Y BEBIDAS

Agua 1/3 l pet	1,8 €
Agua 1/2 l vidrio	2,5 €
Agua 1 l vidrio	3,8 €
Agua con gas	3,8 €
Refrescos, zumos, mosto	2,8 €
Cafés	1,9 €
Colacao	1,9 €
Infusiones	2 €
Carajillo	3,8 €
Cafés especiales	5 €

CERVEZAS

Caña	3,3 €
Pinta	4 €
Cerveza casa (botellín)	3,3 €
Cerveza sin Alcohol	3,3 €
Cerveza Tostada	3,7 €

VERMOUTH

Vermouth Lustau	6 €
Martini	5 €
1/2 Martini	3 €
Lustau	5 €

VINOS Y BEBIDAS

VINOS

Copa Blanco/Rosado	2,5 €
Copa Maruxa Godello	3,5 €
Copa Arxentea	3,7 €
Copa Rioja	2,8 €

CHUPITOS

Licor	3,5 €
Licor Especial	5 €
Licor Premium	6 €

COPAS

Licor	6,5 €
Licor Especial	8 €
Licor Premium	9 €

COMBINADOS

Licor	7,5 €
Licor Especial	9 €
Licor Premium	11 €

COCKTAILS

Dry Martini	9 €
Negroni	9 €
Bloody Mary	9 €
Cocktail	9 €