

CAMPO DE TENIS Y PADEL LEW HOAD

ENTRADAS FRÍAS

- Tabla de Ibéricos 12.50 €
- Queso Manchego 9.50 €
- Ensalada de Cogollos con Refrito de Gulas y Gambas 7.25 €
- Ensalada de Pimientos Rojos y Verdes con Bacalao Confitado 8.00 €
- Milhojas de Tomate, Aguacate, Mozzarella y Salsa al Pesto 9.00 €
- Salmón Marinado con Salsa de Eneldo y Mostaza 7.50 €
- Paté / Paté / Paté 7.50 €

ENTRADAS CALIENTES

- Sopas y Cremas del día 5.75 €
- Crepes rellenos de Crema de Langostinos 9.25 €
- Crujiente de Morcilla de Burgos y Compota de Manzana 7.25 €
- Revuelto de Setas de Temporada y Jamón Ibérico 9.25 €
- Pastel de Merluza y Salmón sobre Verduras Naturales 7.50 €
- Gambas al Pil Pil 7.50 €

PESCADOS

- Lomo de Salmón Noruego a la Naranja 12.50 €
- Suprema de Merluza en salsa Verde,
Almejas y Langostinos 14.25 €
- Popieta de Lenguado rellena de Mousse de Salmón
y salsa de Cava 12.50 €
- Lomitos de Bacalao en salsa de Vizcaína o Pil-Pil 12.50 €
- Medallones de Rape en salsa Marinera 14.00 €
- Zarzuela de Pescados y Mariscos (2 Personas) 32.00 €
- Lomos de Lubina con Ajos salteados, Langostinos
y Vinagre de Jerez 12.50 €

*Todos los Pescados irán acompañados de Patatas del día
y Verduras Naturales



CAMPO DE TENIS Y PADEL LEW HOAD

CARNES

- Pechuga de Picantón rellena de Espinacas, Piñones y salsa de Pedro Ximénez 12.50 €
- Confit de Pato en salsa de Arándanos y Frutillas del Bosque 12.00 €
- Medallones de Solomillo de Cerdo en salsa al Vino Málaga y Pasas 12.50 €
- Perdiz en Escabeche 12.50 €
- Rabo de Toro al Cavernet Sauvignon 12.50 €
- Cuna de Chuletillas de Cordero Lechal al Aroma de Tomillo 18.00 €
- Solomillo de Ternera en salsa de Setas y Oporto 17.50 €
- Cochinillo asado en Jugo de Carne y Puré de Manzana (Por encargo)
- Entrecote a la Parrilla en Salsa Madagascar 14.50 €

POSTRES

- Milhojas de Nata Y Delicias de Canela 5.50 €
- Profiteroles de Nata y Crema de Chocolate 5.00 €
- Coulan de Chocolate Negro y Helado de Vainilla 6.25 €
- Macedonia de Frutas 5.50 €
- Postres Caseros 5.50 €

TARTAS:

- Mousse de Chocolate con Leche, Canela y Bizcocho de Almendras 6.25 €
- Crema Chantilly al Turrón con Cremoso de Cointreau 6.25 €
- Crema de Chocolate Capuccina con Leche y Café 6.25 €
- Mousse de Plátano y Avellanas 6.25 €

CAMPO DE TENIS Y PADEL LEW HOAD

COLD STARTERS

- Assorted Iberian Platter 12.50 €
- Manchego Chesse 9.50 €
- Salad buds with fried baby eels and prawns 7.25 €
- Red and Green pepper Salad with Confit of cod 8.00 €
- Millefeuille of Tomatoes, Advocado, Mozzarella and Pesto Sauce 9.00 €
- Salmon Marinated in Dill and Mustard Sauce 7.50 €
- Home made Pate 7.50 €

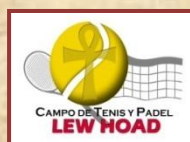
HOT STARTERS

- Soups and Cream of the Day 5.75 €
- Crepes filled with Cream of Shrimp 9.25 €
- Crispy black pudding from Burgos with Apple Compote 7.25 €
- Seasonal Mushrooms and Iberian Ham Scramble 9.25 €
- Hake and Salmon pastel on Vegetables 7.50 €
- Prawns Pil Pil 7.50 €

FISHS

- Norwegian Salmon Loin a l`Orange 12.50 €
- Supreme of Hake in green Sauce with Clams and Prawns 14.25 €
- Popieta Sole Stuffed with Salmon Mousse
and Sparkling White wine Sauce 12.50 €
- Cod in Vizcayan or Pil Pil Sauce 12.50 €
- Monkfish Medallions in Seafood Sauce 14.00 €
- Seafood Casserole (2 Persons) 32.00 €
- Sea Bass Loins with Sauteedd Garlic,
Prawns and Sherry Vinegar 12.50 €

All Dishes accompanied with Potatoes of the Day and Fresh Vegetables



CAMPO DE TENIS Y PADEL LEW HOAD

MEATS

- Baby Chicken breast stuffed with Spinach, Pine Nuts and Pedro Ximenez Sauce 12.50 €
- Duck confit in Blueberry Sauce with Forest Fruits 12.00 €
- Pork Tenderloin Medallions in Sweet Wine Sauce with Raisins 12.50 €
- Pickled Partridge 12.50 €
- Oxtail Cabernet Sauvignon 12.50 €
- Cradle of Baby Lambs Chops to the Aroma of Thyme 18.00 €
- Fillet of Veal in Mushroom and Port Sauce 17.50 €
- Roast Suckling Pig with Apple puree and Meat Juice (To order)
- Entrecote in Three Different Sauces 14.50 €

DESSERTS

- Millefeuille with Cream and Cinnamon Delights 5.50 €
- Cream Profiteroles with Chocolate Cream 5.00 €
- Black Chocolate Souffle and Vanilla Ice Cream 6.25 €
- Fruit Salad 5.50 €
- Homemade Desserts 5.50 €

CAKES:

- Milk Chocolate Mousse Cinnamon and Almond Cake 6.25 €
- Nougat Chantilly with a Cream of Cointreau 6.25 €
- Cream of Cappuccino Chocolate 6.25 €
- Banana and Hazelnut Mousse 6.25 €