

Febrero **2010**

Esta carta que les presento es fruto de un gran trabajo, creo a mi juicio, que muy bien desarrollado por toda la plantilla del Hotel Golf Rovacías, gracias al apoyo incondicional de una nueva dirección.

Nuestro objetivo es defender en nuestra cocina la tradición y el enganche a las nuevas tendencias, idea que cada vez se irá materializando más en nuestros platos.

Las nuevas técnicas, productos y elaboraciones nos permitirán darles ese toque sorprendente y diferente en su mesa

Gracias y sean bienvenidos



Juan Manuel España García

Recomendaciones del **Chef**

Un Menú Degustación Ideado para que el comensal pruebe parte de nuestra cocina, sus diferentes sabores y elaboraciones.

El menú lo realiza nuestro chef basado en la compra realizada en el día, lo cual hará más sorprendente y garantizado este menú que consta de:

Arroz cremoso con carrilleras, Parmesano y contraste de piña.

Rape Albardado con panceta ahumada y vinagreta de frutos del Mar.

Un cortante refrescante.

Chuleta deshuesada de carne de Cantabria con patatas puente nuevo y surtido de pimientos

Equilibrio de tres chocolates

Moldeado de queso con mermelada de arándano.

(Bodega, agua, pan y café incluido.)

(Mínimo 2 personas siempre por encargo)

45€

i.v.a incluido
por persona

Especiales

Menú Infantil

Tenemos a su disposición un Menú Infantil en el cual pueden elegir entre:

1º Arroz con tomate y huevo.
Pasta a la boloñesa.

2º Lomo a la plancha con patatas.
Pechuga de pollo empanada con patatas.
Postre a elegir.

7.50€
i.v.a. incluido

Disfrute LOS DOMINGOS
de nuestro tradicional
COCIDO MONTAÑÉS



Nuestras **Ensaladas**

Ensalada "Golf Rovacías" ilustrada con verduras y hortalizas tradicionales	7,50€
Ensalada "Cesar" con pollo crujiente, picatostes de pan Parmesano, bacon ahumado y salsa ligera de mostaza antigua.	9,50€
Mezclum de hortalizas de hoja con queso de cabra plancheado y aceite de frutos secos con vinagre balsámico	9,50€
Ventresca de bonito del Cantábrico en ensalada con cebolla roja y pimiento asado en casa	11,10€

Nuestras **Entradas frías** para compartir

Surtido de pimientos con anchoas y boquerones del Cantábrico con vinagreta de oliva virgen y ajo.	13,50€
Terrina de foie casero con contrastes dulces y salados.	15,25€
Jamón ibérico de bellota con tostas de tomate y oliva virgen.	18,00€

Nuestras **Entradas Calientes** para compartir

Nuestras tradicionales croquetas caseras con crujiente de jamón.	5,50€
Risotto cremoso con setas campurrianas surtidas, lascas de parmesano y langostino.	9,75€
Nuestros ya conocidos huevos rotos con taquitos de ibérico y patatas fritas.	9,50€
Rabas de calamar fresco en fritura con corona de limón.	10,00€
Surtido de setas a la plancha con aceite de jamón ibérico, baño de ali-oli casero y crujiente de ibérico.	11,25€
Chipirones a la plancha con salsa de ajo ligera y crujiente de sus patas.	11,40€
Gambas de Huelva a la plancha con sal Maldon.	12,50€
Langostinos de San Lucar de Barrameda cocidos o a la plancha con limón.	14,60€

Nuestros **Arroces** para compartir (Por encargo)

Paella mixta valenciana.	12,50€ / ración
Paella de marisco del cantábrico.	15,00€ / ración
Arroz con bogavante del cantábrico (Min. 2 per).	21,50€ / ración

Lo que **El Mar** nos ofrece

Lomo de bacalao "Jumbo" al estilo montañés con "Xanfaina" de verduras	15,50€
Rodaballo asado con vinagreta de frutos de mar y patata panadera	16,10€
Medallones de merluza a la plancha con verduras asadas.	16,50€
Rape plancheado con lardones de bacon ahumado y aceite de moluscos sobre pisto manchego	18,20€

Nuestras **Carnes** escogidas

Carrilleras de ibéricos breseadas con verduritas al Tostadillo de Potes.	10,50€
Filete de ternera con moldeado de patatas y pimientos.	11,50€
Plato de Campo: huevos, chorizo, morcilla, lomo, patatas y pimientos.	11,75€
Codillo al horno con puré de manzana Reineta y lombarda dulce.	14,25€
Chuletillas de cordero lechal con sus patatas fritas y pimientos de Padrón.	15,00€
Lomo bajo "entrecote" escalopado a la plancha con timbal de patatas y piperrada multicolor.	15,40€
Tronzón de solomillo a la plancha con patatas puente nuevo y surtido de pimientos asados.	17,50€

carta de **Postres**

Moldeado de tarta de Queso de Cantabria con arándano natural en mermelada y helado de leche merengada.	4,25€
Capricho de manzana Reineta con coulis de "Grand Smith" verde.	4,50€
Copa de sorbete de Cava Freixenet Barroco al aroma de limón de Novales.	4,50€
Pastel de nueces y chocolate con salsa ligera al "Armañac".	4,75€
Pastel de la abuela con sobaos y baño de chocolate casero.	4,75€
Equilibrio de tres chocolates blanco, con leche y negro sobre lecho de crema inglesa con frutas del bosque. 5,50 €	5,50€

*Nuestros postres de autor se pedirán al comienzo de la comida o con ella comenzada dada la complejidad de los mismos.

Nuestros **Postres Tradicionales**

Natillas caseras	3,50€	Surtido de tartas caseras	3,00€
Arroz con leche	3,50€	Cuajada	3,00€
Puding de coco	4,25€	Flan casero	3,50€
Budding diplomático	3,50€	Helados surtidos	3,50€

*Todos los precios tienen el 7 % I.V.A. incluido.