



## THE GRAND TERRACE GRILL

AT GRAND HYATT  
LA MANGA CLUB GOLF & SPA

Prepárese para degustar a la parrilla los cortes de carne añejada más exquisitos como el T-Bone, Tomahawk o Asado Argentino deléitese con nuestros productos del mar como las brochetas de corvina y gambas, verdura fresca de kilómetro cero mientras goza de las inolvidables noches de verano en nuestra terraza y sus vistas a los campos de golf. Acompañe estos momentos con nuestra selección de vinos locales, nacionales a internacionales que realzarán aún más su experiencia gastronómica.

*Get ready to grill the most exquisite cuts of aged beef such as T-Bone, Tomahawk or Argentinian barbecue enjoy fish such as prawns and croaker skewer and fresh vegetables from the zero kilometre while you enjoy the unforgettable summer evenings on our terrace overlooking the golf courses. Accompany these moments with our selection of local, national and international wines that will further enhance your dining experience.*

GRAND | HYATT™

LA MANGA CLUB  
GOLF & SPA

GRAND | HYATT™

LA MANGA CLUB  
GOLF & SPA

## Entrantes

### Starters

Buñuelo relleno de cremosa brandada de bacalao, mahonesa de nueces y caviar de mújol <i>Fritter stuffed with creamy cod brandade with walnut mayonnaise and mullet caviar</i>		4,50€
Ceviche de gamba roja con aguacate, cebolla roja tomates maduros y brotes de cilantro <i>Red prawn ceviche with avocado, red onion, tomatoes and coriander sprouts</i>		18,50€
Ensalada César / Caesar salad		16,50€
Ensalada de bonito en escabeche cítrico, brotes frescos y emulsión de plancton <i>Citrus pickled tuna salad, fresh sprouts and plankton emulsion</i>		17,80€
Verduras al grill con salsa romesco		16,50€
Tartar de ternera / Beef tartar		23,50€
Puerros a la brasa con salsa Gribiche y mortadela trufada <i>Grilled leeks with Gribiche sauce and truffle mortadella</i>		14,50€
Ensalada Tex-Mex / Tex-Mex salad Lechuga, maíz, queso fresco, salsa jalapeño y cerdo BBQ <i>Lettuce, corn, fresh cheese, jalapeño sauce and BBQ pork</i>		17,00€

## Platos principales

### Main courses

#### Carne / Meat

Costillas de cordero 250 gr / Lamb ribs 250 gr		39,50€
Pintada a la parrilla con cremoso de patata y salsa de foie y frambuesa <i>Grilled guinea fowl with potato cream and foie gras and raspberry sauce</i>		23,00€
Churrasco de pollo marinado con salsa BBQ <i>Chicken steak marinated with BBQ sauce</i>		21,00€
Lomo alto de Angus 350 gr / Angus rib eye 350 gr		62,00€
Entrecot de lomo bajo madurado Simental 300 gr <i>Simental matured sirloin steak 300 gr</i>		32,00€
Tomahawk de ternera gallega 1 kg (2 personas) <i>Galician beef tomahawk 1 kg (2 people)</i>		110,00€
T-Bone de buey 600 gr / T-Bone of beef 600 gr		75,00€
Solomillo de vaca rubia 200 gr / Beef sirloin steak 200 gr		32,00€
Hamburguesa de Wagyu servido con patatas fritas <i>Wagyu burger served with French fries</i>		28,00€

#### Pescado / Fish

Salmón a la parrilla / Grilled salmon		26,50€
Rodaballo a la parrilla / Grilled turbot steak		28,50€
Albacoreta de almadraba a la parrilla con vichyssoise y pico de gallo <i>Grilled tuna from the Almadraba with vichyssoise and pico de gallo</i>		26,50€

## Guarniciones

### Garnishes

Seleccione su guarnición / Select your garnish

Patata Jack / Jack potato	
Gajos de patatas especiados / Spiced potato wedges	
Patatas fritas de El Algar / French fries from El Algar	
Espinacas a la crema / Creamed spinach	
Guisantes con mantequilla y cebolla <i>Peas with butter and onion</i>	
Mazorca de maíz con mantequilla <i>Corn on the cob with butter</i>	
Guarnición extra / Extra garnish	8,00€

## Salsas / Sauces

Seleccione su salsa / Select your sauce

Salsa Chimichurri / Chimichurri sauce	
Pimienta verde / Green peppers	
Crema agria / Sour cream	
Salsa Romesco / Romesco sauce	
Salsa extra / Extra sauce	4,00€

*Todos los platos principales van servidos con patatas Jack y nata agria, al centro de mesa guisantes con mantequilla y cebolla acompañados de selección de salsas*

*All main courses are served with Jack potatoes and sour cream, at the center of the table, peas with butter and onion accompanied by a selection of sauces*

## Postres / Desserts

Red velvet con helado de fresa y trocitos de fresa <i>Red velvet with strawberry ice cream and strawberry pieces</i>		8,50€
Tarta Lotus con café de Etiopía <i>Lotus cake with Ethiopian coffee</i>		8,50€
Tarta Crostata con helado de vainilla <i>Crostata cake with vanilla ice cream</i>		8,50€
Selección de helados / Ice cream selection (2 bolas / scoops 7,50€), (3 bolas / scoops 8,50€)		
Helado de Galleta Oreo / Oreo Cookie Ice Cream		8,50€



Reglamento (UE) N 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

Todos los precios incluyen IVA.

Regulation (EU) No 1169/2011

Establishment with information available about allergies and food intolerances.

Ask our staff for information. All prices include VAT.

Servicio de pan y aperitivos / Bread and appetizers service 4,00€