

EMPEZAMOS

| | |
|--|--------|
| Pimientos del padrón. | 9.50€ |
| Flor de alcachofa <i>con salmorejo (2 uds).</i> | 12.50€ |
| Ensaladilla de langostinos y huevo frito. | 14.00€ |
| Ensaladilla de langostinos crujientes y frutos rojos. | 17.00€ |
| Fritos de calamar <i>con emulsión de lima · limón.</i> | 17.00€ |
| Tacos de pixín en tempura y pimientos asados. | 17.50€ |
| Zamburiña a la brasa con muselina de oricio. | 18.50€ |
| Pulpo A feira con cachelos. | 22.00€ |
| Jamón ibérico de bellota, pan de cristal y tomate aliñado. | 21.00€ |

CROQUETEANDO

| | |
|----------------------------------|--------|
| De jamón ' <i>como siempre</i> ' | 12.00€ |
| De pulpo. | 13.00€ |
| De gambas al ajillo. | 13.00€ |

ARROCES

| | |
|--|--------|
| Negro con calamares y Ali · Oli. <i>Para dos personas.</i> | 35.00€ |
| De bugre del Cantábrico. <i>Para dos personas.</i> | 45.00€ |

ATUNEANDO (DEL ATÚN, HASTA LOS NADARES)

| | |
|---|--------|
| Atún, Guacamole, Maíz. | 18.00€ |
| Tiradito de atún rojo a la 'espalda'. | 18.50€ |
| Guiso de carrilleras de atún. | 19.50€ |
| Tartar de atún, mango y ají amarillo. | 20.00€ |
| Parpatana a la brasa, zanahoria encominada y boniato. | 22.00€ |

Nuestros platos pueden contener algún alimento alérgico entre sus ingredientes.

(Reglamento EU 1169/2011).

Consulta con nuestros camareros la carta de alérgenos.

- *I.V.A. incluido*
- *El precio del servicio en terraza se incrementará en 0,20 € por artículo*

SALITRE

| | |
|--|--------|
| Lomo de merluza del pinchu y royal de moluscos. | 23.00€ |
| Taco de bacalao al Pil · Pil. | 23.00€ |
| Lubina braseada y wok de verduritas. | 24.00€ |
| Salmonete de Trasmallu, arroz salvaje y langostinos. | 27.00€ |

TERRUÑO

| | |
|--|--------|
| Callos con las 3P. | 12.00€ |
| Costillar de gochu a la barbacoa. | 17.50€ |
| Entrecot de ternera rubia gallega (320gr). | 18.50€ |
| Solomillo de ternera, foie y chalotas. | 24.00€ |
| Jarrete de cordero con parmentier de seta y trufa. | 26.00€ |

CACHOPOS Y SUS QUESOS

| | |
|---|--------|
| Peral con jamón y cebolla pochada. | 18.50€ |
| Vare con cecina y tomate asado. | 18.50€ |
| Afuega'l pitu Roxu con chosco de Tineo. | 18.50€ |
| Ahumado de Pría con jamón (a la plancha). | 20.50€ |

LLAMBIONAES

| | |
|---|-------|
| Tarta de la viña con helado de leche merengada. | 6.50€ |
| Casadiellas fritas y helado de turrón. | 6.50€ |
| Chocolatísimo. | 7.00€ |
| Tarta de almendra con helado de mantecado. | 7.00€ |
| Coulant de chocolate con helado de plátano (12 min). | 7.00€ |
| Surtido de helados (Fresa / Choco / Mantecado / Plátano). | 7.00€ |



SÍGUENOS EN
@LAHACIENDADELALLOREA Y @LLOREABODAS

www.lloreagolf.es

Ház tu reserva llamando al 985 36 11 25

VINOS BLANCOS

COPA BOTELLA

D.O. RIAS BAIXAS

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Follas Novas <i>Albariño</i> . | 15.00€ |
| Camiño do Rei <i>Albariño</i> . | 16.00€ |
| Altos de Torona <i>Albariño</i> . | 18.50€ |
| Terras Gaudas <i>Albariño</i> . | 20.00€ |
| Santiago Roma <i>Albariño</i> . | 20.00€ |

D.O. RIBEIRO

| | |
|---|--------|
| Colección 68 | |
| <i>Treixadura, Godello y Albariño</i> . | 17.00€ |

D.O. MONTERREI

| | | |
|--------------------------|-------|--------|
| As chas <i>Godello</i> . | 2.30€ | 14.00€ |
|--------------------------|-------|--------|

D.O. VALDEORRAS

| | |
|--------------------------|--------|
| Guitian <i>Godello</i> . | 21.00€ |
|--------------------------|--------|

D.O. RUEDA (CASTILLA Y LEÓN)

| | | |
|--------------------------------|--------|--------|
| Goy <i>Verdejo</i> . | 2.40€ | 13.50€ |
| Verdeo <i>Verdejo</i> . | 14.00€ | |
| José Pariente <i>Verdejo</i> . | 18.00€ | |

D.O. SOMONTANO (ARAGÓN)

| | |
|-------------------------------|--------|
| Viñas del Vero Gewürztraminer | 19.00€ |
|-------------------------------|--------|

D.O. RIOJA

| | |
|---|--------|
| Luis Cañas Blanco <i>Viura, Malvasía. Viñas viejas.</i> | 20.00€ |
| <i>6 meses de crianza en bodega de roble.</i> | |

VINOS ESPUMOSOS

COPA BOTELLA

D.O. CAVA

| | |
|--|--------|
| Juve camps. C. Púrpura Brut Reserva <i>Macabeo, Xarel.lo, Parrellada. 24 meses de crianza.</i> | 17.00€ |
| Agustí Torelló Brut Reserva <i>Macabeo. Xarel.lo, Parrellada. 24 meses de crianza.</i> | 18.00€ |

COTES DU JURA - FRANCIA

| | |
|--|--------|
| Brut Dargent. Blanc de Blancs <i>Chardonnay. Más de 24 meses de crianza.</i> | 19.00€ |
|--|--------|

A.O.C. CHAMPAGNE - FRANCIA

Hostomme Grand Cru Chouilly *Chardonnay. Más de 24 meses de crianza.* 45.00€

VINOS ROSADOS

COPA BOTELLA

D.O. LEÓN

Valjunco *Prieto Picudo.* 11.00€

D.O. SOMONTANO

Viñas del Vero Rosado *Merlot, Cabernet Sauvignón.* 12.00€

D.O. NAVARRA

Homenaje *Garnacha.* 2.40€ 13.50€

VINOS OLOROSOS

COPA BOTELLA

D.O. JEREZ - XÉRÈS- SHERRY

Manzanilla Maruja. 2.50€ 11.00€

Tio Pepe. 2.00€

VINOS TINTOS

COPA BOTELLA

D.O. VALDEORRAS

Joaquín Rebolledo *Mencía. 6 meses de crianza.* 14.00€

D.O RIBEIRA SACRA

Albanta. Altos de Torona *Mencía.* 13.00€

Vía Romana *Mencía. 8 meses de crianza.* 15.50€

Regina Viarum *Mencía.* 16.50€

D.O ALICANTE

Santa Rosa Reserva *Cabernet, Merlot, Petit Verdot. 17 meses de crianza.* 27.00€

D.O SOMONTANO

Violeta *Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon. 10 meses de crianza.* 19.00€

D.O TORO

Viñas Elías Mora *Tinta de toro. 6 meses de crianza.* 17.00€

Descarte *Tinta de toro. 12 meses de crianza.* 24.00€

V.T CASTILLA Y LEÓN

La provincia *Tempranillo. Garnacha. 8 meses de crianza.* 18.00€

D.O. DOMINIO DE VALDEPUSA

Summa Varietalis *Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah. 12 meses de crianza.* 22.00€

D.O. RIBERA DEL DUERO

Diego Ribera Roble *Tinta fina. 6 meses de crianza.* 2.40€ 16.00€

Bardos Romántica *Tinta del país. 14 meses de crianza.* 17.00€

Gavilán Crianza *Tinta fina. 12 meses de crianza.* 18.00€

Casajús Crianza *Tinta fina. 12 meses de crianza.* 21.00€

Caír Selección de la Aguilera *Tempranillo Merlot. 14 meses de crianza.* 22.00€

Viña Pedrosa *Tinta fina. 18 meses de crianza.* 24.00€

D.O RIOJA

Altos Ibéricos *Tempranillo. 12 meses de crianza.* 2.50€ 15.00€

Solar de Bequer *Tempranillo, Mazuelo, Garnacha. 12 meses de crianza.* 16.00€

Conde de Valdemar *Tempranillo, Garnacha, Mazuelo. 18 meses de crianza.* 16.00€

Azpilicueta *Tempranillo, Mazuelo, Graciano. 12 meses de crianza.* 17.00€

Luis Cañas Crianza *Tempranillo, Garnacha. 12 meses de crianza.* 18.00€

Amaren Selección de Viñedos *Tempranillo, Garnacha. 12 meses de crianza.* 19.00€

CM by Carlos Moro *Tempranillo. 12 meses de crianza.* 23.80€

Lan hecho a mano *Tempranillo. 12 meses de crianza.* 25.00€

Luis Cañas Selección de la familia *Tempranillo, Graciano. 24 meses de crianza.* 26.00€



SÍGUENOS EN
@LAHACIENDADELALLOREA Y @LLOREABODAS

www.lloreagolf.es

Ház tu reserva llamando al 985 36 11 25