

ENTRADAS

Torta del Casar templada con Cebollas confitadas

Jamón Ibérico de bellota

Terrina de Foie casero con Compota de Frutas

Tartar de Gambas, Aguacates y Caviar negro

Ensalada templada de Queso de Cabra
(Crujiente de beicon y frutos secos)

Ensalada de Tempura de langostinos, vinagreta de pistachos y mango

Revuelto de Verduras de Temporada, Morcilla, Piñones, Patatas paja y Pan frito

Corte caramelizado de Manzana, Queso de Cabra y Foie

Tacos de Atún macerados con Ajoblanco de piñones

Tempura de verduras y emulsión de soja

Emulsión de Patatas, Trompetas de la muerte y Huevo Poché

Raviolis caseros de Boletus y salsa de Foie

Breuat Marroquí y salsa de Curry

PESCADOS

Dorada en papillote con vinagreta templada de tomate

Lomo de Atún a la plancha con cebollas confitadas al Pedro Ximenez

Tataki de Salmón con Sésamo negro y Setas orientales con soja

Puntillitas en su tinta con Arroz en costra

Lomo legitimo de Bacalao sobre lasaña de pisto de verduras

CARNES

Bolsa crujiente de Cola de Toro deshuesada

Carrilladas de Cerdo Ibérico caramelizadas al vino tinto

“Steak Tartar” de solomillo de ternera

Lomo Alto de Buey, pimientos del piquillo y parrillada de verduras

Solomillo de Ternera, Setas y patatas estrelladas

Solomillo de cerdo ibérico envuelto en beicon con reducción de mostaza verde y miel

POSTRES

Foundant de Chocolate y crema de Chocolate blanco

El autentico postre casero del Dr.Thebussem: Tocino de Cielo

Sorbete de Limón al cava

Milhojas de manzana con Helado de Vainilla

Monolito: Tocino de cielo, tarta de queso y dulce de leche

Tabla de Quesos surtidos, mermeladas caseras y frutos del bosque

"Un cocinero y un poeta no se diferencian en nada, el genio es el alma de su arte"
Doctor Thebussem

Tapas XXL de Autor Variadas

Ración de Jamón Ibérico de bellota

Queso viejo

Torta del casar con cebollas confitadas

Terrina de Foie con compota de frutas

Corte caramelizado de Manzana, Queso de cabra y Foie

Ensalada Templada de Queso de Cabra

Tartar de Gambas, Aguacates y Caviar negro

Tacos de Atún macerado con ajoblanco de piñones

Huevos estrellados con Patatas y Jamón Serrano

Tempura de Verduras y emulsión de soja

Breaut marroquí y salsa de Curry

Canutillos de Morcilla con Sobrasada caramelizada

Croquetas caseras de jamón con patatas fritas

Pechuguitas Berjoix (pollo) con guacamole y patatas fritas

Puntillitas en su tinta, arroz en costra y ali oli

Chocos “Al triki-triki”

Pechuga de Pollo rellena de Queso de cabra, Pavo, Albahaca y Beicon napadas con crujiente de verduras

Bolsita Crujiente de Cola de Toro deshuesada

Mini-Hamburguesas Isla Canela Golf con patatas fritas

Lomo de Buey y Pimientos del piquillo

Plato del Chef

Platos del Golfista

Sándwich Mixto

Sándwich Hotel Isla Canela Golf & patatas fritas

Sándwich vegetal (Atún, Huevo duro, lechuga, tomate y mayonesa)

Hamburguesa del Doctor Thebussem con patatas fritas

Hamburguesa de Bogavante y aroma de vino Jerez

Ensalada Club Isla Canela Golf

Pasta del día con Salsa Boloñesa

Chapata con cinta de Lomo Ibérico en su salsa

Baguette de Jamón Serrano & Queso

Bocadillo de revuelto campero, patatas, ali-oli y piquillos