

**ISLA GARENA RESORT**

# BBQ EXPERIENCE

ACCESO A PISCINA + MENÚ BBQ

## 39,90€

CLIENTES ALOJADOS 29,90€

**Entrante + Parrilla + Postre + Bebida\***

Infantil :Entrante o Parrilla + Postre + Bebida \*25,90€

## ENTRANTE

SALMOREJO  
GUACAMOLE & CHIPS  
TACO DE SALMÓN  
ENSALADA LA GARENA  
BOCATÍN DE CALAMARES  
ENSALADILLA & LANGOSTINOS

## PARRILLA

DORADA 🍷  
PRESA 🍷  
PARRILLADA DE CARNE  
COSTILLAS DE CERDO 🍷  
PARRILLADA VEGETAL  
CONTRAMUSLOS DE POLLO 🍷

## GUARNICIÓN

COGOLLOS ASADOS  
PATATAS DELUXE  
ESCALORA  
MAZORCA DE MAIZ  
ESCALIVADA  
CHUCRUT

## SALSA

BBQ  
GUINDILLAS  
MOJO SORIANO  
CHIMICHURRI  
MIEL Y MOSTAZA  
ROMESCO

## POSTRE

TARTA  
DE QUESO

CREMOSO  
DE YOGUR

PIÑA ASADA  
CON RON

HELADO

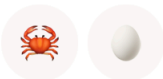
\* Nota: Los menús incluyen 1 bebida: agua, refresco, cerveza o vino de la casa. PRECIOS IVA INCLUIDO

# Entrantes

## ENSALADILLA A LA BRASA

hecha con patatas asadas y gambón a la bbq

13,90€



## SALMOREJO

tradicional cordobés

12,90€



## SINFONÍA DE IBÉRICOS Y QUESOS \*

jamón, lomo y salchichón ibéricos, quesos semicurado, brie y azul

17,00€



## SALPICÓN DE PULPO

con vinagreta amostazada

14,20€



## ENSALADA ISLA GARENA

cogollos asados, ventresca de bonito, tomates, piquillos, huevo cocido y cebolla morada encurtida

13,80€



## PERRIS DE CALAMARES A LA ANDALUZA

brioche relleno de calamares fritos y mayo de wasabi

13,50€



## GUACAMOLE & CHIPS

nachos, guacamole, pico de gallo, crema de queso cheddar y pasta de frijoles negros

13,90€



## TORREZNOS DE SORIA \*

confitados con mojo soriano y cebolla morada encurtida

15,50€

## TACO DE SALMÓN AHUMADO

aguacate, rúcula, pico de gallo, cebolla encurtida, jugo de lima y miel

13,20€



## PARRILLADA DE CARNE

panceta, morcilla, butifarra, chorizo criollo y chistorra

18,00€

## PARRILLADA VEGETAL

calabacín, cebolla, berenjena, tomate, zanahoria y espárrago verde

16,00€



## MORCILLA

9,00€

## CHISTORRA

9,00€

## BUTIFARRA

10,00€

## CHORIZO CRIOLLO

9,00€

## PANCETA

9,00€



Suplemento 4,20€



Suplemento 7,40€

## Postres

### TARTA DE QUESO



6,50€

### CREMOSO DE YOGUR CON FRUTA NATURAL



6,50€

### BROWNIE DE CHOCOLATE



6,50€

### PIÑA ASADA AL RON



6,50€

### HELADOS LA LECHERA



4,00€

\* Nota: Los menús incluyen 1 bebida: agua, refresco, cerveza o vino de la casa.

# Parrillas

 Incluye 1 guarnición + 1 salsa a elegir

 Incluye 1 guarnición + 1 salsa a elegir

 **Guarniciones:**

COGOLLOS ASADOS, PATATAS DELUXE, BONIATO ASADO, CHUCRUT, PIQUILLOS CAMELIZADOS, MAZORCA DE MAÍZ

 **Salsas:**

BBQ, KIMCHI, MOJO SORIANO, CHIMICHURRI, MIEL Y MOSTAZA, ROMESCO

**TATAKI DE ATÚN**  

atún fresco sellado

21,00€



**PATA DE PULPO**  

pulpo a la brasa

20,90€



**DORADA** 

pescado fresco del día a la brasa

18,00€



**PRESA IBÉRICA** 

cerdo ibérico a la parrilla

18,00€

**COSTILLAS IBÉRICAS** 

costillas de cerdo ibérico

17,00€

**ENTRECOTE**  

carne de vacuno a la brasa

22,00€

**SOLOMILLO DE VACA NACIONAL**  

solomillo premium

23,00€

**MEDIO POLLO**  

pollo a la brasa

19,00€

# Pizzas

---

## MARGHERITA

tomate, orégano, mozzarella, aove, albahaca

8,50€



## TUNA

tomate, orégano, mozzarella, aove, albahaca, atún, cebolla y piquillo

9,00€



## FORMAGGI

tomate, orégano, mozzarella, aove, albahaca, queso azul, emmental y cheddar

8,80€



## BBQ

tomate, orégano, mozzarella, aove, albahaca, presa ibérica y salsa bbq

10,00€



# Pan & Bread

---

## HAMBURGUESA BRIOCHE

carne 100% vacuno, tomate, lechuga, bacon, emmental y mayo

15,30€



## CRISPY CHICKEN BURGER

lechuga, tomate, cebolla morada y salsa César

12,80€



## PULLED PORK

paletilla marinada, queso cheddar y salsa bbq

9,80€



# BAR & GRILL



PREMIUM QUALITY

DESDE 1997



## Compromiso con la sostenibilidad

De acuerdo con la *Ley 1/2025 de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario*, ofrecemos la posibilidad de llevar tus sobras **sin coste adicional** en envases reutilizables o reciclables. Por seguridad alimentaria, consúmelas en un plazo máximo de 24 h manteniéndolas en refrigeración ( $\leq 5$  °C). Pregunta a nuestro personal para más detalles.

 Gluten |  Huevos |  Pescado |  Lácteos |  Frutos secos |  Sésamo |  Soja |  Apio |  Mostaza |  Sulfitos |  Crustáceos |  Moluscos

\* Los alérgenos pueden variar según elaboración. Consulte con nuestro personal.