



STARTERS

SOUP OF THE DAY
With herb croutons

Or

ROASTED VEGETABLE AND GOAT'S CHEESE GATEAUX
With pesto sauce

Or

SMOKED SALMON AND PRAWN SALAD

Served on a bed of mixed lettuce with a light lemon
mayonnaise

MAIN COURSES

CHEF'S ROAST OF THE WEEK

With roast potatoes, vegetables and accompaniments
Or

TRADITIONAL ROAST BEEF

With roast potatoes, vegetables and accompaniments
Or

FILLET OF SALMON

Rested on a bed of crushed potatoes with a fresh
basil and tomato sauce and crispy cheese biscuit

DESSERTS

SELECTION OF CHEESES

National and international cheeses with
accompaniments

Or

FRESH FRUIT SALAD

Combination of local and exotic fruits

Or

HOMEMADE APPLE CRUMBLE

With crème anglaise

Vegetarian Dishes Available & Cooked To Order

Two Course Meal: 20,00 € per person

Three Course Meal: 25,00€ per person

VAT Included

STEVEN PEGG

Executive Head Chef

For Reservations Please Call 678 746 706



ENTRADAS

SOPA DEL DIA
Con picatostes

O

PASTEL DE VERDURAS ASADAS Y QUESO DE CABRA
Con salsa pesto

O

ENSALADA DE SALMON AHUMADO Y LANGOSTINOS
Sobre una cama de lechuga variada y acompañado con
mayonesa de limón

PLATOS PRINCIPALES

ASADO DE LA SEMANA

Con patatas, verduras asadas y guarnición
O

ASADO DE TERNERA (ROSBIF)

Con patatas, verduras asadas y guarnición
O

FILETE DE SALMON

Sobre puré de patata con salsa de tomate fresco y
albahaca acompañado con crujiente de queso

POSTRES

SELECCIÓN DE QUESOS

Quesos Nacionales e internacionales con sus
acompañamientos

O

ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS

Combinación de frutas locales y exóticas

O

TARTITA DE MANZANA

Con crema inglesa

Disponemos De Platos Vegetarianos Hechos A Medidas

Menú De Dos Platos: 20,00 € por persona

Menú Completa: 25,00€ por persona

IVA Incluido

STEVEN PEGG

Jefe De Cocina Ejecutivo

Para Reservas Por Favor Llamen 678 746 706



desert springs
A LIFESTYLE OF QUALITY,
GOLF AND LEISURE



desert springs
UNA VIDA DE CALIDAD,
GOLF Y OCIO