

## Nuestra Abacería

	<u>Tapa</u>	<u>Plato</u>
Jamón ibérico de bellota		22€
Queso curado en aceite "El Gazul"	3,50€	14€
Carne mechada	3.50€	9€
Ensaladilla de gambón al ajillo y pulpo	4€	10€
Huevas aliñadas	3.50€	9€
Papas aliñadas	3.50€	9€
Gildas	3.50€/ UND	

## Huevos

Revuelto de espárragos trigueros y jamón	16€
Huevos rotos con patatas y gambón al ajillo	18€

## Nuestros arroces

mínimo 2 personas

Arroz negro con alga frita	20€
Arroz meloso de langostinos	25€
Arroz de presa ibérica	24€

## Del mar

Calamar plancha al amontillado	26€
Corvina al horno con verduras salteadas	22€

## Un toque dulce

Tarta de queso cremosa	6€
Flan de mascarpone con crema de dulce de leche	5.50€
Brownie de chocolate con pistachos	6€
Crema de yogurt de cabra ecológico con frutos rojos	5.50€
Sorbete de mojito	5€

## ¿Compartimos?

Ensalada caprese con mozzarella, pesto	10€
Ensalada de langostino en tempura, mango	14€
Patatas bravas	12€
Croquetas cremosas de jamón	M/8 R/12€
Croquetas de carabineros	M/8 R/12€
Surtidos de brioche (carrillada, salmón ahumado y de anchoas con queso crema)	15€
Mollete de melva canutera con piquillo confitado en vinagre de Jerez	5.50€
Gyozas de pato con tapioca y salsa teriyaki	10€
Chicharrones de atún	18€
Calamares de potera fritos con parmesano	18€
Chocos fritos (250 gr, APROX)	18€
Wok de verduras con fideos chinos (pollo o langostinos)	16€

## Nuestras carnes

Presa ibérica con patatas asadas y cherry confitados	22€
Cachopo típico de Asturias con crema de trufa	30€
Filete de pollo a la plancha con salsa de queso	14€
Lomo bajo de Retinto (350gr -APROX)	24€
Chuletón de vaca	S/P

## Para los mas peques

Fingers de pollo y patatas de toda la vida	10€
Pizza casera (atún y queso)	12€
Gallo frito con patatas	12€



## Our Abacería

	<u>Tapa</u>	<u>Plate</u>
Acorn-fed Iberian Ham		22€
Cured Cheese in Oil "El Gazul" (4)	3.50€	14€
Shredded Meat (4.5.10.11)	3,50€	
Garlic King Prawn and octopus Salad (2.7)	4€	9€
Seasoned Roe (3)	3.50€	12€
Seasoned Potatoes (3)	3.50€	12€
Homemade Gildas (3.4)	3€/ UND	12€

## Eggs

Scrambled Eggs: with wild asparagus and ham	16€
Broken Eggs (Huevos Rotos): with potatoes and garlic king prawns	18€

## Our Rice Dishes

(Minimum 2 people)

Black Rice: with fried seaweed	20€
Creamy Prawn Rice:	25€
Iberian Pork (Presa) Rice	24€

## From the Sea

Grilled Squid: with Amontillado wine	26€
Baked Corvina (Drum): with sautéed vegetables	22€

## A Sweet Touch

Creamy Cheesecake:	6€
Mascarpone Flan: with dulce de leche cream	5.50€
Chocolate Brownie: with pistachios	6€
Yogurt Cream: with red berries	5.50€

## To Share?

Caprese Salad: with mozzarella and pesto (4)	10€
Tempura Prawn Salad: with mango (1,2,7)	14€
Bravas Potatoes (2,4)	12€
Creamy Croquettes (1,4)	M/8 R/12€
Brioche Assortment: (Braised cheek, smoked salmon, and anchovy with cream cheese) (1,2,3,4,10)	15€
Pringá Mollete: with crispy bacon and tartar sauce (1,4,10)	5.50€ 10€
Duck Gyozas: with tapioca and teriyaki sauce (1.5.9)	18€
Tuna Chicharrones (3.5.9,10)	18€
Fried Potera Squid: with parmesan (1.2.3)	18€
Fried Cuttlefish (Chocos): (approx. 250g) (1.3)	18€
Vegetable Wok: with Chinese noodles (choice of chicken or prawns) (5.7.10)	16€

## Our Meats

Iberian Presa: with roasted potatoes and confit cherry tomatoes	22€
Typical Asturian Cachopo: with truffle cream	30€
Grilled Chicken Fillet: with cheese sauce	14€
Retinto Sirloin (Lomo Bajo): (approx. 350g)	24€
Beef T-Bone (Chuletón): Market Price	S/P

## For the Little Ones

Chicken Fingers and Traditional Fries:	12€
Homemade Pizza: (tuna and cheese)	12€
Fried Rooster Fish: with potatoes	15€



## ¿UN TINTO?



GARUM. Añada 2022. Bodegas Luis Pérez. V.T. Cádiz		23.50€
RAMON BILBAO CRIANZA. Añada 2021. Bodega Ramón Bilbao D.O.Ca. Rioja.		18€
MONTECILLO CRIANZA. Añada 2020. Bodega Centenaria Rioja.	3€	16€
LA PLANTA. Añada 2023. Bodega Arzuaga Navarro. D.O. Ribera del Duero.	3.50€	19€
CEPA 21. Añada 2021. Bodega Cepa 21. D.O. Ribera del Duero.		41€

## MEJOR BLANCO...



EL CASTILLO DE SAN DIEGO. Añada 2023. Bodega Barbadillo.	2.50€	10€
OJO DE GALLO. Añada 2021. Grupo Estévez. V.T. Cádiz.		23.50€
BARON DE LEY. Blanco semidulce. Añada 2023. Bodega Barón de ley. D.O.Ca. Rioja.	3€	15.50€
CAMINO DE CASTILLA. Verdejo. Añada 2024. Bodega Señorío de Castilla.	2.50€	10€
MONTECILLO. Blanco verdejo. Añada 2024. Bodega Centenaria.	3€	18€
LA PODA. 100% Verdejo. Añada 2024. Bodega Caserío de Dueñas.		20€

## UN POCO DE BURBUJAS...

CAVA RIMARTS BRUT NATURE RESERVA. 2020, 24 meses. Bodega Rimarts.	3€	28€
CROFT TWIST. Bodega González Byass. D.O. Jerez.		14€

## O ROSADO...

VIÑA ZORZAL. Añada 2024. Rosado joven. Garnacha. Bodega Viña Zorzal Wines.	2.50€	11.50€
--	-------	--------



EL MARIDAJE IDEAL PARA TU MEJOR RONDA



# VINOS GENEROSOS

¡VIVA SANLÚCAR, EL PUERTO Y JEREZ!

## MANZANILLA



LA GOYA. Bodegas Delgado Zuleta.	2.50€	20€
SOLEAR. Bodegas Barbadillo.	2€	18€

## FINOS

FINO PAVÓN. Bodegas Lustau.	2€	18€
FINO MARISMEÑO. Bodegas Sánchez Romate.	2,50€	22€
TIO PEPE. Bodegas González Byass.	2€	16€
FINO QUINTA. Bodegas Osborne.	2€	16€
DON ZOILO. Fino en rama. Bodegas Williams & Humbert.	2.50€	22€
FINO ROMATE. Bodegas Sánchez Romate	2.20€	18.50€

## AMONTILLADO

VIÑA AB. Bodegas González Byass.	3.50€	31€
TIO DIEGO. Bodegas Valdespino.	4.50€	38€
DON ZOILO EN RAMA. Bodegas Williams & Humbert.	2.50€	22€
NPU. Bodegas Sánchez Romate.	4.50€	42€

## PEDRO XIMENEZ

NÉCTAR. Bodegas González Byass.	2.50€	22€
DUQUESA. Bodegas Sánchez Romate.	5.50€	45€

## OLOROSO



ALFONSO. Bodegas González Byass.	2.50€	22€
DON JOSÉ. Bodegas Sánchez Romate.	4.50€	42€
DON ZOILO EN RAMA. Bodegas Williams & Humbert.	2.50€	22€
10RF. Bodegas Osborne	2.50€	22€

## PALO CORTADO

REGENTE. Bodegas Sánchez Romate.	5€	43€
----------------------------------	----	-----

## MOSCATEL

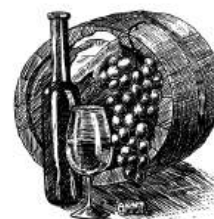
MOSCATEL WILLIAMS. Bodegas Williams & Humbert.	2€	16€
--	----	-----

## MEDIUM

10RF. Bodegas Osborne	2€	16€
-----------------------	----	-----

## CREAM

CANASTA. Bodegas Williams & Humbert.	2€	16€
SOLERA 1847. Bodegas González Byass.	2€	16€
IBERIA. Bodegas Sánchez Romate.	5€	43€



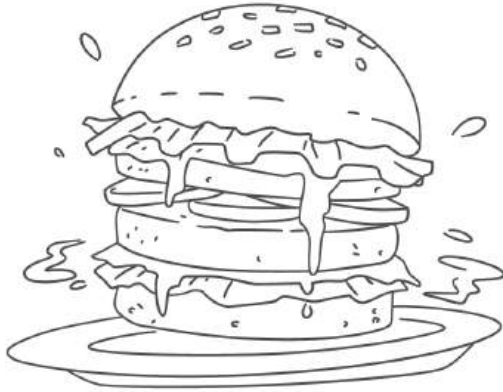
EL MARIDAJE IDEAL PARA TU MEJOR RONDA

Contáctanos  
956 47 41 23

[www.villanuevagolf.com](http://www.villanuevagolf.com)  
[restaurante@villanuevagolf.com](mailto:restaurante@villanuevagolf.com)

Horario de apertura  
08:00 a 19:00H

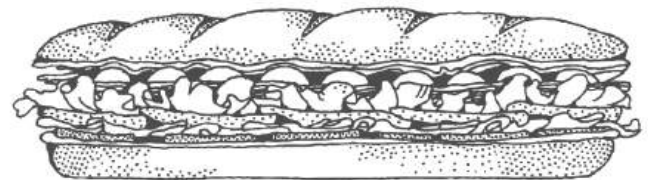
## HAMBURGUESAS



HAMBURGUESA VILLANUEVA. (200 gr carne vacuno, huevo, cebolla frita y crema de queso)	16€
HAMBURGUESA DE BUEY. (200 gr carne de buey, cebolla caramelizada, cheddar y bacón)	18€
HAMBURGUESA DE POLLO CRUJIENTE. (Pollo empanado crujiente, nuestro pan brioche artesanal, lechuga, pepinillo y salsa tártara)	15€
HAMBURGUESA IBERICA DE CRIOLLO. (180 gr carne de criollo, con jamón ibérico, queso manchego en aceite de oliva y gaucha)	18€

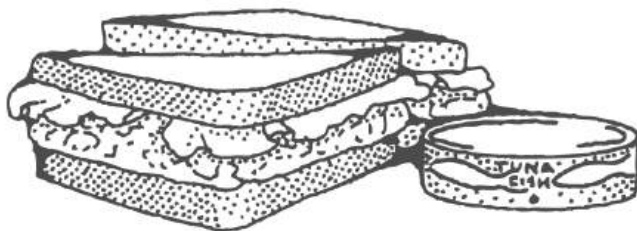
## BOCADILLOS

JAMÓN IBÉRICO Y TOMATE.	10€
PRESA ÍBERICA. (Presa ibérica, cebolla y mahonesa trufada)	12€
POLLO. (Pollo plancha, lechuga, tomate y queso)	8.50€
FOCACCIA. (Con queso mascarpone, tomate seco y hierbas aromáticas)	8€



## SÁNDWICH

SÁNDWICH MIXTO. (Jamón cocido y queso Edam)	5.50€
SÁNDWICH CLUB. (Masa de pollo, queso huevo y bacón)	10€
SÁNDWICH DE ROAST BEEF. (Mermelada de cebolla, rúcula, tomate y parmesano fundido)	12€



TODOS NUESTROS SNACKS VIENEN ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS

Contáctanos  
956 47 41 23

www.villanuevagolf.com  
restaurante@villanuevagolf.com

Horario de apertura  
08:00 a 19:00H



1.Lacteos



2.Saja



3.Sulfito



4.Mostaza



5.Huevo



6.Crustaceo



7.Moluscos



8.Pescado



9.Gluten  
Trigo

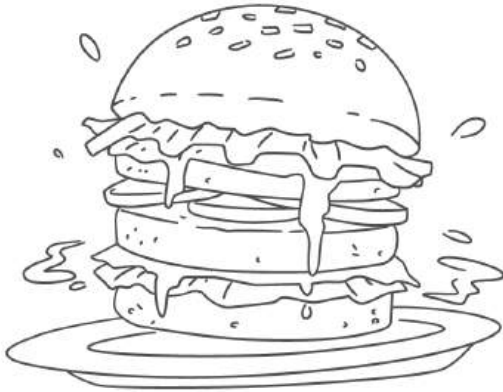


10.Sesamo



11.Frutos  
Cáscara

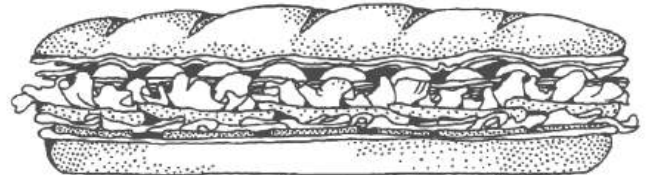
## BURGERS



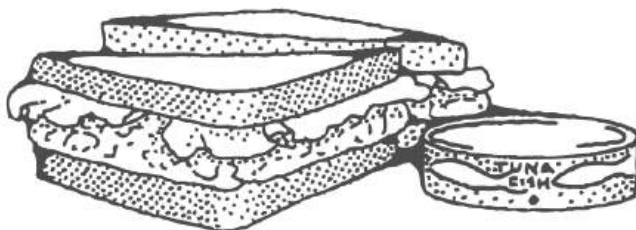
Villanueva Burger: (200g beef, egg, fried onion, and cheese cream)	16€
Ox Burger (Buey): (200g ox meat, caramelized onion, cheddar, and bacon)	18€
Crispy Chicken Burger: (Crispy breaded chicken, artisanal brioche bun, lettuce, pickle, and tartar sauce)	15€
Iberian Burger: (200g beef with Iberian ham, Manchego cheese in olive oil, and Gaucha sauce)	18€

## SANDWICHES (BOCADILLOS & FOCACCIA)

Iberian Ham and Tomato: €10	10€
Iberian Presa: (Presa pork, onion, and truffled mayonnaise) — €12	12€
Chicken: (Grilled chicken, lettuce, tomato, and cheese) — €8.50	8.50€
Focaccia: (With mascarpone cheese, sun-dried tomato, and aromatic herbs) — €8	8€



## SLICED BREAD SANDWICHES



Mixed Sandwich: (Cooked ham and Edam cheese)	<b>5.50€</b>
— €5.50	
Club Sandwich: (Chicken, cheese, egg, and bacon)	<b>10€</b>
— €10	
Roast Beef Sandwich: (Onion jam, arugula, tomato, and melted parmesan) — €12	<b>12€</b>

All snacks are served with French fries.