

G O U R M E T

Horario / Time
13:30 - 16:00 / 20:00 - 23:00

NO DISPONIBLE LUNES NOCHE NI MARTES
NOT AVAILABLE ON MONDAY EVENING AND TUESDAY

COLLADOS 
DE RODA

ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALLERGIES AND INTOLERANCES

Si tienes alergias o intolerancias, es importante que nos lo comuniques antes de empezar, gracias. Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes. (Reglamento EU 1169/2011)

If you have allergies or intolerances, it is important to tell us before you start, thank you. All our dishes can contain some ALLERGEN food among it is ingredients. (EU Regulation 1169/2011)



 *Se adaptan platos para veganos / Adapted menu for vegans available*

*Iva incluido en todos los precios de la carta
All prices in the menu include VAT*

MENÚS / SET MENUS

NOTA: Lunes Noche y Martes no disponemos de ninguno de estos menús.

NOTE: This menu is not available on Monday evening and Tuesday.

Disponible de 13:30 a 16:00 y de 20:00 a 22:30

Available from 13:30 to 16:00 and 20:00 to 22:30

MENÚ GOLF / GOLFERS MENU

30,00 €

2 Entrantes + Plato principal a elegir (carne o pescado) + Postre, agua y café.

2 Starters + Main Course (meat or fish) + Dessert, water and coffee.

MENÚ GASTRONÓMICO / GASTRONOMIC TASTING MENU

45,00 €

**1 Aperitivo + 2 Entrantes + Plato principal a elegir (carne o pescado)
+ Postre, agua, café y maridaje de vinos.**

1 Appetizer + 2 Starters + Main course (meat or fish) + Dessert, water, coffee and wine pairing with all dishes.

MENÚ INFANTIL / CHILDREN'S MENU

Nuggets de pollo con patatas fritas 🌿

Nuggets with French fries

6,50 €

Spaguetti o Macarrones (Boloñesa o carbonara) 🌿 🍷 🍴 🍴

Spaghetti or Penne (Bolognese or carbonara sauce)

6,50 €

NOTA: Los Menús reflejados anteriormente (a excepción de los infantiles) deberán preguntar al camarero por los platos de los mismos, ya que no son los de la carta.

NOTE: Please ask the waiter for the composition of the above set menus as some of the dishes are not included in the menu.

Los Menús son individuales y no se sirven compartidos.

The Menu are individual and not shared.

ENTRANTES / STARTERS

- Jamón Ibérico** 19,90 €
Iberico ham
- Queso de cabra gratinado sobre confitura de tomate** 🌿 🥛 🍷 🍷 🍷 🍷 11,90 €
Paprika coated goat's cheese gratin on a bed of homemade tomato jam
- Aperitivo Collados: 4 croquetas de boletus, 4 boquerones rellenos de pimiento del piquillo y jamón Ibérico y 4 gambas con hilo de patata** 🌿 🥛 🍷 🍷 🍷 12,90 €
Collados Appetizers: 4 boletus mushroom croquettes, 4 fresh stuffed anchovies with piquillo pepper and Iberico ham and 4 potato - wrapped prawns
- Pulpo al horno, mar de patata trufada, pimentón ahumado y setas confitadas** 🍷 23,90 €
Roast octopus on a bed of truffled potato puree with smoked paprika and candied mushroom.
- Carpaccio de presa ibérica ahumada, lascas de parmesano, piñones y aceite de trufa** 🍷 🍷 12,90 €
Smoked Iberico pork carpaccio laced with parmesan, pine nuts and black truffle oil
- Carpaccio de ternera Wagyu, rúcula, queso parmesano y pimienta de Jamaica** 🍷 🍷 10,90 €
Wagyu with carpaccio dressed with rucola, parmesano cheese and Jamaican pepper
- Calamar a la plancha, romesco, cebolla caramelizada y emulsión de su tinta** 🌿 🍷 17,90 €
Grilled squid with romesco sauce and caramelized onion in its ink.
- Revuelto de huevos ecológicos con foie y trufa negra de la Sagra** 🌿 🍷 11,90 €
Organic scrambled eggs with foie gras and black truffle from la Sagra.

ENSALADAS / SALADS

- Ensalada de bogavante con vinagreta de mostaza y frutos exóticos.** 🍷 🍷 🍷 🍷 (S/M) €
Lobster salad with mustard vinaigrette and exotics fruits.
- Ensalada de salmón escabechado con huevas de trucha de Río Frío y frutos secos** 🍷 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 12,90 €
Homemade pickled salmon salad with trout roe of Rio Frio and nuts.
- Ensalada de brotes tiernos con queso de cabra ,membrillo y nube de queso parmesano** 🍷 🍷 🍷 🍷 11,90€
Baby leaves salad with goat's cheese, quince jelly and parmesan cheese
-

SOPAS FRÍAS / COLD SOUPS

Salmorejo Cordobés con polvo de jamón, aceite de oliva y albahaca 🌿 🍷 10,90 €
*Córdoba's Salmorejo sprinkled with Iberico ham with Extra Virgin olive oil and pesto
(Creamy tomato soup typical from the province of Córdoba, Andalucía)*

PESCADO / FISH

Bacalao gratinado con brandada, puré de patata al limón y boletus 🐟 19,50 €
*Grilled fillet of cod with brandada sauce on a bed of fluffy lemon mashed potato
accompanied with wild boletus mushrooms*

Pescado de playa sobre cama de pisto, crema de albahaca y verduras baby 🐟 🍷 17,50 €
*Grilled local fresh fish on a bed of typical Murcian ratatouille, basil cream and baby
vegetables*

Consulte nuestros pescados del día.

Please ask the waiter for our other fresh fish of the day

CARNES / MEAT

Solomillo de buey con foie gras, manzana caramelizada y membrillo de vino 🍷 🥩 <i>Fillet of beef with foie gras, apple and wine jelly</i>	23,90 €
Medallón de paletilla deshuesada de cordero Segureño rellena de verduras, piñones, plantas aromáticas y guarnición 🍷 <i>Boneless Segureño Lamb shoulder medallion, stuffed with vegetables and aromatics plants, served with garnish</i>	15,90 €
Solomillo de cerdo Ibérico con salsa de moras silvestres 🍷 🍷 <i>Iberico pork sirloin with blackberry sauce</i>	16,90 €
Timbal de codillo de cerdo ibérico deshuesado a la miel de romero 🍷 <i>Boneless Iberico pork shank timbale flavoured with Rosemary honey sauce</i>	14,90 €
Entrecot de ternera de 500 gr a la parrilla con guarnición <i>BBQ grilled beef entrecot (500gr/17oz) with garnish</i>	24,90 €
Entrecot de ternera de 1 kg (30 días de maduración) a la parrilla con guarnición <i>BBQ grilled beef entrecot (1 Kg/35oz) with garnish. (Maturation time of 4 weeks)</i>	29,90 €

ARROCES / RICES

Arroz a banda 🐟 🦀 🍷 <i>fish and seafood paella (skinless and seafood without shell)</i>	15,90 €/pax
Arroz meloso de bogavante 🐟 🦀 🍷 <i>Lobster paella</i>	(S/M) €/pax
Arroz campero <i>Campero rice whit chicken</i>	13,90 €/pax

Mínimo para 2 personas
Minimum for 2

Bajo Reserva Sábado / Domingo y Festivos

POSTRES / DESSERT

Postre del día <i>Dessert of the day</i>	5,90 €
Coulant con helado de nata 🍫 🌿 🍌 <i>Chocolate coulant with ice cream</i>	5,90 €
Crème Brûlée 🍫 🍌	5,90 €
Brownie 🍫 🌿 🍌 🍪	5,90 €
Tarta de queso 🍫 🌿 <i>Cheesecake</i>	5,90 €
Panacotta 🍫	5,50 €
Fruta del tiempo <i>Seasonal Fruit</i>	5,50 €
Bola de helado 🍫 <i>Scoop of ice cream</i>	2,50 €
Helados Ben & Jerry's 🍫 <i>Ben & Jerry's ice cream</i>	3,50 €
Magnum 🍫 <i>Magnum ice cream</i>	2,50 €
