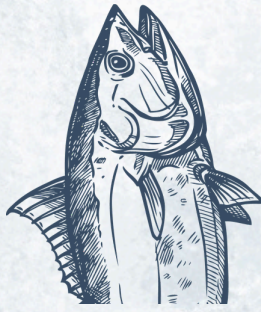




desert springs
UNA VIDA DE CALIDAD
GOLF Y OCIO



APERITIVOS

SAM DE COLA BLANCA, TABERNERO Y HUEVO

Tony García y Sergio Rodríguez

NUESTRA CAUSA CON LOMO NEGRO Y MAHONESA
DE LEMON GRASS

Tony García y Sergio Rodríguez

NIKEI DE DESCARGAMENTO CON GUACAMOLE

Tony García y Sergio Rodríguez

CEVICHE DE AGUACATE CON LOMO BLANCO

Tony García y Sergio Rodríguez

BUÑUELO DE PARPATANA ENCEBOLLADA

Juanjo Mesa

LIMONCELLO SPRITZ (VILLA MASSA), GODEVAL (D.O. GODELLO),
PAPIRUSA (D.O. JEREZ), BOTTEGGA SPUMANTE (D.O. TRENINO),
RAMÓN BILBAO ED. LIMITADA (D.O. RIOJA), ESTRELLA DE LEVANTE

DEGUSTACIONES

SASHIMI DE LOMO DE ATÚN CON ENSALADA
DE ENCURTIDOS Y ACEITE DE AJÍ

Tony García y Sergio Rodríguez

TARANTELO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA
CON TATAYOYO

Tony García y Sergio Rodríguez

K-NAIA (D.O. RUEDA)

MORMO DE ATÚN ROJO EN SUAVE ESCABECHE

Tony García y Sergio Rodríguez

R. BILBAO EARLY HARVEST (D.O. RUEDA)

FACERA DE ATÚN ROJO EN CHOCOLATE PICANTE

Tony García y Sergio Rodríguez

ROYAL DE GALETE DE ATÚN ROJO ESTOFADO Y SU JUGO

Juanjo Mesa

DOMINIO DE FOURNIER (D.O. RIBERA DEL DUERO)

POSTRE

FRESAS, PALO CORTADO, ATÚN SECO Y
HELADO DE VINAGRE

Juanjo Mesa

SOLERA 1842 (D.O. JEREZ)

Colaboran: Estrella de Levante, Distr. Macar, Zamora Company y Antonio Rueda



TONY GARCÍA



El Torrente
desert springs



SERGIO
RODRÍGUEZ

JUANJO MESA LEÓN



JUANJO MESA



1 SOL
Guía Repsol 2025



150 € pp

Reservas
Bookings



5 JUNIO 2026 · DESERT SPRINGS RESORT

RONQUEO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA

MENÚ