

RESTAURANTE GOLF  
LERMA LALI



Cocina tradicional · Producto · Temporada



CAMPO DE GOLF DE LERMA (BURGOS)  
AUTOVÍA MADRID-IRÚN, KM 195 – 09340 LERMA (BURGOS)





Reservas: 947 780 222 | 677 516 347 

# Nuestro menú

## Primeros

Ensalada de anchoas, queso fresco y pimientos asados.  

Alcachofas confitadas, puré de patata trufada  
y huevo a baja temperatura.  

Pimientos rellenos de bacalao y gambas.    

Risotto de boletus, espárragos trigueros y queso parmesano. 

Judiones de la granja con chorizo y careta.

\*Consultar sugerencias\*

## Segundos

Entrecot de vaca. 

Carrilleras de cerdo estofadas con vino tinto D.O. Arlanza.  

Cochinillo asado al estilo tradicional segoviano (solo fines de semana).

+3€ (suplemento)

Bacalao a la riojana. 

\*Consultar sugerencias\*

## Postres

Brownie de chocolate y mermelada de naranja amarga.   

Tarta de crema de limón y galleta Lotus.   

Torrija de pan brioche caramelizada.   

Flan de queso con frutos rojos.  

Yogur natural con puré de mango. 












Agua, pan y café

De martes a viernes: 27,50€  
Sábados, domingos y festivos: 32€



# Nuestra carta




## Entrantes

- Ensalada de anchoas, queso fresco y pimientos asados. 12€  
- Alcachofas confitadas, puré de patata trufada  
y huevo a baja temperatura. 13,50€  
- Huevos rotos con jamón ibérico. 15€  
- Pimientos rellenos de bacalao y gambas. 12,50€    
- Risotto de boletus, espárragos trigueros y queso parmesano. 17€ 
- Judiones de la Granja con chorizo y careta. 13€











## Pescados

- Lomo de bacalao a la riojana. 19€ 
- Rodaballo al horno con aceite de ajo y perejil. 22€ 

## Carnes

- Cochinillo asado al estilo tradicional segoviano. 25€
- Cordero asado. 27€ (solo por encargo)
- Entrecot de vaca. 21€ 
- Carrilleras de cerdo estofado con vino D.O. Arlanza. 19€  

## Postres

- Flan de queso, frutos rojos confitados y helado de fresa. 5,50€  
- Brownie de chocolate, mermelada de naranja amarga  
y helado de vainilla. 6€   
- Torrija de pan brioche caramelizada y helado de vainilla. 6€   
- Tarta de crema de limón, galleta lotus y sorbete de limón. 6€
- Yogur natural con puré de mango. 5,50€ 
- Naranja pelada con miel y nueces. 6€ 



## Menú Segoviano

Aperitivo de chorizo y morcilla.

Degustación de Judiones de La Granja.

Cochinillo asado al estilo tradicional Segoviano.

Flan de queso y frutos rojos confitados.  

Agua, pan y café. 

**35,00€**

## Menú Lermeno (por encargo)

Morcilla con pimientos asados.

Cordero Asado con ensalada.

Flan de queso y frutos rojos confitados.  

Agua, pan y café. 

**35,00€**

## Nuestras raciones

Cazuelita de chorizo frito 11€

Cecina de León 13,50€

Croquetas de jamón 11€   

Morcilla de Lerma frita 11€

Torreznos de Soria 13€ 

Calamares a la andaluza 13€ 

Huevos fritos con chorizo. 15€  

Huevos fritos con morcilla. 15€  

Hamburguesa de ternera, queso, bacon,  
tomate y cebolla caramelizada 12,50€  



# Carta de vinos

---

## Blancos

**DO Ribera del Duero**  
**Cillar de Silos Albillo 28,50€**  
**D.O. Rueda**  
**Luna Blanca Verdejo 17,50€**  
**Veliterra 16,50€**

## Rosados

**D.O. Ribera del Duero**  
**Cillar de Silos 26,50€**

**Rosado de la casa 17,50€**

## Tintos

**D.O. Ribera del Duero**  
**Cillar de Silos Cosecha 24,50€**  
**Cillar de Silos Crianza 33,50€**  
**Torresilo 44,00€**  
**Flor de Silos 49,50€**

**D.O. Arlanza**  
**Viña Amelia 23,50€**

**D.O Rioja**  
**Cune Crianza**

**Tinto de la Casa 17,50€**





## MENÚS PARA GRUPOS

Para grupos a partir de 10 personas, disponemos de diferentes opciones de menú.

Consulte nuestras propuestas escaneando el código QR.



Reservas: 947 780 222 | 677 516 347 