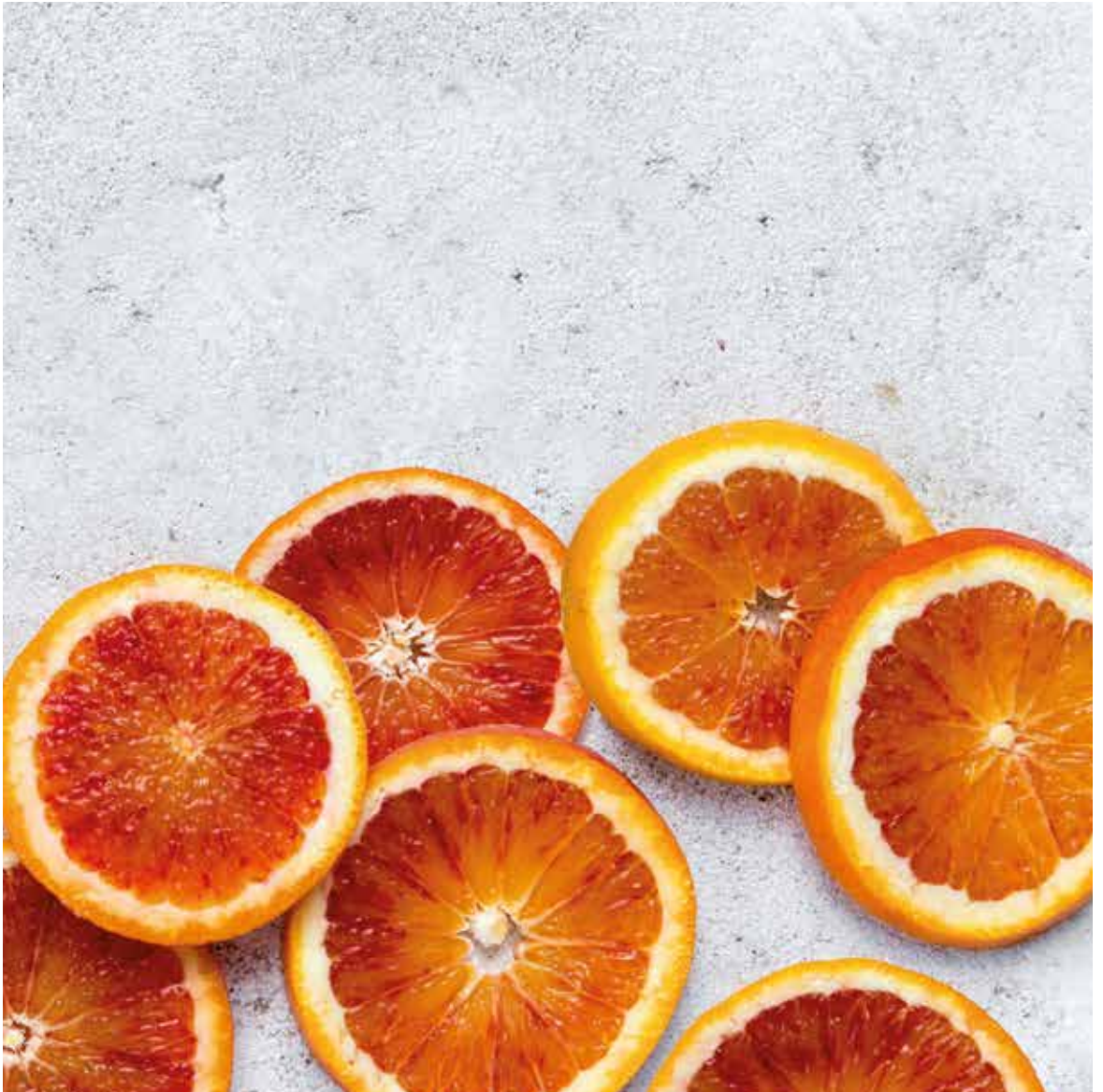




In Room Dining



Por favor indíquenos si tiene algún tipo de restricción, alergia o intolerancia a algunos alimentos. Disponemos de información adicional sobre productos alérgenos, consulte a cualquier miembro del equipo.

Please, let us know if you have any allergies or special food requirements.

At your disposal we have additional information regarding food allergies, ask any member of the team.

Todos los pedidos de servicio de habitaciones tendrán un recargo de 8 €.

All room service orders will have an additional delivery charge of 8 €.

Todos los precios tienen IVA incluido.

All prices VAT included.

Zumos naturales & Smoothies

Fresh squeezed juices & Smoothies

WAKE UP CALL

Col rizada / pepino / manzana / espinacas / limón / cilantro / jengibre
Kale / cucumber / apple / spinach / lemon / coriander / ginger

BREAKFAST DETOX

Espinacas / apio / manzana / hierbabuena / limón
Spinach / celery / apple / fresh mint / lemon

MR.B

Remolacha / manzana / naranja / jengibre
Beetroot / apple / orange / ginger

MORNING KISS

Naranja / manzana / zanahoria / jengibre
Orange / apple / carrot / ginger

O.M.G.

Sandía / kiwi / uva / naranja
Watermelon / kiwi / grapes / orange

RED LIPS

Fresas / frutos rojos / plátano / naranja
Strawberries / red berries / banana / orange

BERRY POWERFUL

Pulpa de açai orgánica / arándanos / fresas / cacao / plátano / leche de soja
Organic açai berry pulp / blueberries / strawberries / cacao nibs / banana / soya milk

12 €

CLASSIC JUICES

NARANJA ORANGE

ZANAHORIA CARROT

MANZANA APPLE

PIÑA PINEAPPLE

SANDÍA WATERMELON

POMELO GRAPEFRUIT

10 €

Carta de vinos Wine list

VINO ESPUMOSO *SPARKLING WINE*

Copa *Glass*

Botella *Bottle*

CHAMPAGNE

ANDRÉ CLOUET GRAND CRU		98 €
LANSON BLACK LABEL	22 €	110 €
LAURENT PERRIER LA CUVÉE		124 €
RUINART BLANC DE BLANCS		186 €
LOUIS ROEDERER BLANC DE BLANCS		190 €
DOM PÉRIGNON VINTAGE		390 €
LOUIS ROEDERER CRISTAL		640 €
LANSON ROSÉ		120 €
LAURENT PERRIER ROSÉ		176 €
DOM PÉRIGNON ROSÉ		640 €

CAVA

ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS		38 €
BLANC DE BLANCS RAVENTÓS I BLANC		42 €
AGUSTÍ TORELLÓ GRAN RESERVA		48 €
ARS COLLECTA GRAND ROSÉ		38 €
RAVENTÓS I BLANC DE NIT ROSÉ		48 €

Carta de vinos Wine list

VINO BLANCO *WHITE WINE*

Copa *Glass*

Botella *Bottle*

NACIONAL *NATIONAL*

MARQUÉS DE RISCAL D.O. Rueda I Verdejo	9 €	34 €
POLVORETE D.O. Bierzo I Godello		34 €
JEAN LEON 3055 D.O. Penedés I Chardonnay (ecológico / ecologic)	9 €	38 €
PITI V.T. Ibiza I Grec		46 €
ZARATE D.O. Rias Baixas I Albariño		46 €
FRANSOLA D.O. Penedés I Sauvignon blanc		62 €

INTERNACIONAL *INTERNATIONAL*

PRA OTTO SOAVE D.O. Soave (Italia) I Garganega		50 €
SOUNDS Malborough (Nueva Zelanda) I Sauvignon blanc		54 €
MARIMAR ESTATE ACERO Russian River Valley (California - USA) I Chardonnay		78 €
LOUIS MOREAU CHABLIS 1° CRU A.O.C. Chablis (Francia) I Chardonnay		82 €
BARÓN DE "L" POUILLY FUMÉ A.O.C. Pouilly Fumé (Francia) I Sauvignon blanc		200 €

VINO ROSADO *ROSÉ WINE*

NACIONAL *NATIONAL*

JEAN LEON 3055 D.O. Penedés I Cabernet sauvignon y merlot		38 €
LE ROSÉ DE ANTÍDOTO D.O. Ribera del Duero I Tempranillo y albillo		96 €

INTERNACIONAL *INTERNATIONAL*

O ROSÉ CAMARGUE A.O.C. Languedoc (Francia) I Garnacha, syrah, cinsault y vermentino		44 €
"M" MINUTY A.O.C. Côtes de Provence (Francia) I Garnacha, syrah y cinsault	11 €	48 €
CHATEAU MIRAVAL MAGNUM A.O.C. Côtes de Provence (Francia) I Garnacha, syrah y cinsault		132 €
CHATEAU MINUTY 281 A.O.C. Côtes de Provence (Francia) I Garnacha, syrah y cinsault		148 €
GARRUS A.O.C. Côtes de Provence (Francia) I Garnacha		240 €

VINO TINTO *RED WINE*

Copa *Glass*

Botella *Bottle*

NACIONAL *NATIONAL*

SIERRA CANTABRIA CRIANZA D.O. Rioja I Tempranillo	9 €	38 €
CEPA GAVILÁN D.O. Ribera del Duero I Tempranillo	9 €	38 €
DALT VI V.T. Ibiza I Merlot		58 €
JEAN LEON VINYA PALAU D.O. Penedés I Merlot		58 €
MUGA SELECCIÓN ESPECIAL D.O. Rioja I Tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano		72 €
VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO D.O. Ribera del Duero I Tempranillo		320 €

INTERNACIONAL *INTERNATIONAL*

MARIMAR ESTATE LA MASIA Russian River Valley (California - USA) I Pinot noir		120 €
PETIT-FIGEAC A.O.C. Saint Emilion (Francia) I Merlot, cabernet sauvignon y cabernet franc		156 €
ERRAZURIZ DON MAXIMIANO D.O. valle Aconcagua (Chile) I Cabernet sauvignon, malbec, carmenere y petit verdot		180 €

Sake

SALT'N YUZU Junmai sake with yuzu		98 €
DASSAI 39 Junmai Daiginjo sake		140 €
ASAHI KAMUI Junmai Daiginjo sake		150 €

Cócteles Cocktails

FIERO SPRITZ

Martini Fiero / cava / soda

Fiero Martini / sparkling wine / soda

16 €

MARGARITA ON THE ROCKS

Tequila Patrón Silver / Cointreau / zumo de lima

Patrón Silver tequila / Cointreau / fresh lime juice

18 €

PIÑA COLADA

Ron Bacardi 8 / Malibú / piña / néctar de coco

Bacardi 8 years old rum / Malibú / pineapple / coconut purée

18 €

BLOODY MARY

Vodka Grey Goose / zumo de tomate / zumo de limón / sal de apio / pimienta / tabasco / salsa perrins

Grey Goose vodka / tomato juice / fresh lemon / celery salt / ground pepper / tabasco / worcestershire sauce

18 €

MOJITO

Bacardi carta blanca / lima fresca / hierbabuena / azúcar / soda

Bacardi carta blanca / fresh lime / mint leaves / sugar / soda water

18 €

ESPRESSO MARTINI

Vodka Grey Goose / Kahlúa / café espresso

Grey Goose vodka / Kahlúa liquor / espresso coffee

18 €

Servicio exclusivo por botella

“Perfect serve” by bottle

Destilados Spirits

Tequila Patrón Silver 70 cl.	200 €
Tequila Patrón Reposado 70 cl.	240 €
Tequila Patrón Añejo 70 cl.	280 €
Tequila Don Julio Añejo 1942 70 cl.	450 €
Tequila Don Julio reposado 70 cl.	250 €
Grey Goose vodka 70 cl.	240 €
Absolut Elyx vodka 70 cl.	220 €
Belvedere vodka 70cl.	240 €
Star of Bombay gin 70 cl.	240 €
Bombay Sapphire 70 cl.	180 €
Hendrick's gin 70 cl.	180 €
Ron Santa Teresa 1796 70 cl.	220 €
Bacardi 8 70 cl.	180 €
Ron Zacapa 23 70 cl.	250 €
Whiskey Johnnie Walker gold label 70 cl.	220 €
Makers Mark bourbon 70 cl.	200 €

El servicio por botella incluye 10 refrescos a su elección.

The service includes 10 soft drinks of your choice.

Licores Liqueurs

Tequila Patrón XO Café	220 €
Limoncello	140 €
Jägermeister	140 €
Baileys	140 €
Hierbas ibicencas	140 €

Si desea alguna otra marca por favor consulte a nuestro equipo del servicio de habitaciones en la extensión 4333.

For any other brands please ask our In Room Dining team by dialing the extension 4333.

Cervezas Beers

Estrella Damm	6 €
Heineken	7 €
Alhambra Reserva 1925	7 €
Corona	7 €
Kirin	7 €



Desayuno Breakfast

Desayuno incluido hasta las 11.30 hrs. *Breakfast included until 11.30 am.*

DESAYUNO CONTINENTAL

CONTINENTAL BREAKFAST

Su elección de zumo natural y bebida caliente. Selección de pan y bollería selecta, ensalada de frutas, tostadas, cereales, mantequilla, mermeladas y yogur a su elección.

Your choice of fresh juice and hot beverage. Assortment of pastries and bread rolls, fresh fruit salad, toast, cereals, butter, jams and your choice of yoghurt.

32 €

DESAYUNO INGLÉS

ENGLISH BREAKFAST

Todo lo incluido en el desayuno continental más 2 huevos preparados a su gusto: huevos fritos, pochados, hervidos, revueltos o en tortilla, acompañados de bacon, salchichas, champiñones y judías con tomate.

Everything included in the Continental Breakfast plus 2 eggs of your choice: fried, poached, boiled, scrambled or omelette served with bacon, sausage, mushrooms and baked beans.

38 €

DESAYUNO SALUDABLE

HEALTHY BREAKFAST

Su elección de zumo natural y bebida caliente. Nuestra tostada de aguacate, fresas, rúcula y balsámico. Huevos revueltos caprese con tomate cherry, mozzarella y albahaca. Bowl de açai, fruta fresca y avena.

Your choice of fresh juice and hot beverage. Our avocado toast with strawberries, rocket and balsamic dressing. Caprese scrambled eggs with cherry tomatoes, mozzarella and basil. Açai bowl with fresh fruit & oat.

38 €

Bowls saludables para desayunar

Healthy breakfast bowls

- 


BOWL DE AÇAÍ Y AVENA AÇAÍ & OAT BOWL
 Con leche de avena, plátano, arándanos, fruta fresca y semillas de polen y chía.
With oat milk, banana, blueberries, sliced fresh fruit, pollen and chia seeds.

 18 €
- BOWL CLÁSICO DE MANZANA Y FRESA CLASSIC APPLE & STRAWBERRY BOWL**
 Manzana y fresa troceada con muesli, yogur y miel.
Sliced apple and strawberries with muesli, greek yogurt and honey.

 16 €
- BOWL DE YOGUR Y GRANOLA GRANOLA AND YOGURT BOWL**
 Con mango, raíz de maca, anacardos y frutos rojos.
With mango, maca root, cashew nuts and red berries.

 16 €
- 

CHOCOLATE SMOOTHIE BOWL
 Leche de almendras, plátano, mantequilla de cacahuete y cacao en polvo.
With almond milk, banana, peanut butter and cocoa powder.

 18 €
- 
PORRIDGE
 Copos de avena con leche, canela, ciruela roja, manzana, semillas de amapola y menta fresca.
Oat porridge with milk, cinnamon, plums, Granny Smith apple, poppy seeds and fresh mint.

 16 €

Huevos ecológicos Organic eggs

- HUEVOS BENEDICTINE BENEDICT EGGS**
 Huevos pochados sobre muffin inglés con jamón york y salsa holandesa gratinada.
Poached eggs on an english muffin, ham and Hollandaise sauce.

 18 €
- HUEVOS ROYALE ROYALE EGGS**
 Huevos escalfados sobre muffin inglés con salmón ahumado.
Poached eggs on an english muffin with smoked salmon.

 24 €
- 
HUEVOS RANCHEROS
 Huevos fritos sobre tortita mejicana, frijoles, aguacate, cilantro y salsa de tomate picante.
Fried eggs on a Mexican tortilla, kidney beans, avocado, coriander and spicy tomato sauce.

 20 €
- 

HUEVOS FRITOS CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
FRIED EGGS WITH IBERIAN ACORN-FED HAM
 Huevos fritos con virutas de jamón ibérico de bellota y patatas paja.
Fried eggs with Iberian acorn-fed ham shavings and crispy straw potatoes.

 32 €

Tapas

-   **TORTILLA ESPAÑOLA *TRADITIONAL SPANISH POTATO OMELETTE***
Tortilla de patata y cebolla elaborada con huevos camperos.
Spanish potato and onion omelette made with free range eggs. 16 €
-
-  **JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA AL CORTE *HAND CUTTED IBERIAN ACORN-FED HAM***
Servido con pan tostado con tomate.
Served with toasted bread and crushed tomato. 42 €
-
- CROQUETAS CASERAS DE POLLO IBICENCO *HOMEMADE CORN FED CHICKEN CROQUETTES***
4 piezas. Elaboradas con pollo rustido a la manera tradicional.
4 pieces. Made from a traditional roast chicken recipe. 14 €
-
-   **LANGOSTINOS AL AJILLO *SAUTEED KING PRAWNS***
Salteados con aceite de oliva y ajo laminado.
Sauteed with virgin olive oil & garlic. 36 €
-
-  **CALAMARES A LA ANDALUZA *CRISPY FRIED CALAMARI***
Aros de calamar Mediterráneo rebozados y fritos.
Crispy deep fried Mediterranean calamari rings. 22 €
-
- ALBONDIGAS CON SALSA DE TOMATE *MEATBALLS WITH MARINARA SAUCE***
Albondigas de ternera con salsa de tomate casera.
Classic beef meatballs with homemade marinara sauce. 18 €
-
-   **PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS *SPANISH "PIQUILLO" RED PEPPERS***
A la brasa y confitados en aceite con ajo y laurel.
Roasted and seasoned with olive oil and garlic. 16 €
-

Entrantes Starters

ENSALADA CÉSAR *CAESAR SALAD*

Lechuga romana con pollo a la plancha, tomates cherry, beicon crujiente, queso parmesano 36 meses de curación, costrones de pan al ajo y salsa César.

Romaine lettuce with grilled chicken breast, cherry tomatoes, crispy bacon, Parmesan cheese, garlic bread croutons and Caesar dressing.

20 €

ENSALADA VERDE *MIXED GREEN SALAD*

Selección de lechugas con tomate, pepino, zanahoria, maíz, cebolla morada y espárragos blancos.

Mixed lettuce with tomato, cucumber, carrot, sweet corn, red onion and white asparagus.

16 €

INGREDIENTES ADICIONALES *ADDITIONAL TOPPINGS*

Bacon <i>Bacon</i>	1,50 €
Aguacate <i>Avocado</i>	1,50 €
Queso feta <i>Feta cheese</i>	1,50 €
Pollo parrilla <i>Grilled chicken</i>	1,50 €
Heura (proteína vegana con base de soja) <i>Heura (soya based vegan protein)</i>	4,50 €
Atún en aceite de oliva <i>Tuna in olive oil</i>	3,50 €
Salmón ahumado <i>Smoked salmon</i>	4,50 €
Langostinos <i>King prawns</i>	5,50 €

Su elección de vinagreta: yogur, balsámica, mostaza antigua, tártara o cocktail.

Your choice of dressing: yoghurt, balsamic, Dijon mustard, tartar or cocktail.

ENSALADA GRIEGA HORIATIKI *HORIATIKI GREEK SALAD*

Con queso feta, pepino, tomate y olivas de Kalamata.

With feta cheese, cucumber, tomato & Kalamata black olives.

20 €

GAZPACHO TRADICIONAL KM 0 *TRADITIONAL SPANISH "GAZPACHO" COLD SOUP*

Elaborado con productos de la huerta ecológica.

Made with organic vegetables.

16 €

ENSALADA COBB *COBB SALAD*

Pechuga de pollo, beicon, aguacate, lechuga romana, huevo, Roquefort, tomate cherry y mostaza de Dijon.

Chicken breast, bacon, avocado, romaine lettuce, boiled egg, Roquefort, cherry tomato & Dijon mustard.

24 €

SHOYU RAMEN *SHOYU RAMEN*

Caldo de carne y verduras con miso, panceta de cerdo, huevo y soba noodles.

Meat & vegetable broth with miso, pork belly, boiled egg & soba noodles.

24 €

CARPACCIO DE TERNERA *BEEF CARPACCIO*

Finas láminas de ternera con rúcula, queso Parmesano y aceite de oliva virgen arbequina.

Thinly-sliced raw beef with rocket lettuce, Parmesan cheese and virgin olive oil.

28 €

POKE DE ATÚN *TUNA POKE*

Con trigo sarraceno, alga wakame, aguacate, semillas de sésamo y salsa ponzu.

With buckwheat, wakame seaweed, avocado, sesame seeds and ponzu sauce.

28 €



Snacks

CLUB SÁNDWICH *CLUB SANDWICH*

Pollo a la parrilla, pavo ahumado, beicon, aguacate, lechuga, tomate, mayonesa y servido con patatas fritas.

Grilled chicken, smoked turkey, bacon, avocado, lettuce, sliced tomato, mayonnaise and served with french fries.

22 €

HAMBURGUESA 100% DE BUEY A LA PARRILLA *GRILLED 100% BEEF HAMBURGER*

Con queso cheddar, lechuga, salsa especial y servida con patatas fritas.

With cheddar cheese, lettuce, special sauce and french fries.

30 €

QUESADILLA DE POLLO DE CORRAL *FREE RANGE CHICKEN QUESADILLA*

Con pimiento, cebolla y queso fundido.

With peppers, onion and melted cheese.

20 €

TACOS DE PESCADO EMPANADO *BATTERED FISH TACOS*

Con guacamole y salsa macha picante.

With guacamole and spicy macha sauce.

24 €

WRAP DE LANGOSTINOS Y AGUACATE *KING PRAWNS & AVOCADO WRAP*

Con queso cremette, lechuga y tomates seleccionados.

With crème fraîche, lettuce and selected tomatoes.

24 €

Pizza al gusto *Pizza of your choice*

PIZZA MARGARITA *MARGHERITA PIZZA*

16 €

INGREDIENTES *TOPPINGS* Suplemento por ingrediente adicional *Additional toppings* _____ 1,50 €

Aceitunas negras *Black olives*

Huevo *Egg*

Piña *Pineapple*

Jamón *Ham*

Cebolla *Onion*

Queso azul *Blue cheese*

Champiñones *Mushrooms*

Berenjena *Aubergine*

Queso cheddar *Cheddar cheese*

Beicon *Bacon*

Pimiento rojo *Red pepper*

Salsa barbacoa *Barbecue sauce*

Pepperoni *Pepperoni*

Pimiento verde *Green pepper*

INGREDIENTES *TOPPINGS* Suplemento por ingrediente adicional *Additional topping* _____ 2,50 €

Atún *Tuna in olive oil*

Langostinos *King prawns*

Pollo parrilla *Grilled chicken*

Queso de cabra *Goat cheese*

Heura (proteína vegana con base de soja) *Heura (soya based vegan protein)*

Principales Main course

-  **TAGLIATELLE “FRUTTI DI MARE”**
TAGLIATELLE “FRUTTI DI MARE”
 Pasta fresca salteada con sepia, mejillones y gambas.
Fresh pasta sautéed with squid, mussels and king prawns. 30 €
-
-   **ATÚN ROJO “BALFEGÓ” A LA BRASA**
GRILLED TUNA STEAK
 Con sofrito Mediterráneo de tomate, cebolla y patata confitada.
With Mediterranean stir-fry of tomato, onion and olive oil confit potatoes. 32 €
-
-  **SOLOMILLO DE TERNERA STROGONOFF**
“STROGANOFF” STYLE BEEF FILLET STEAK
 Con salteado de champiñones Portobello y arroz al vapor.
With sautéed Portobello mushrooms and steamed rice. 30 €
-
-  **POLLO DE CORRAL CON SALSA TERIYAKI**
FREE RANGE CHICKEN WITH TERIYAKI SAUCE
 Acompañado con arroz misura y pimienta de Sechuán.
Served with misura rice & Sichuan ground pepper. 24 €
-
-    **GUARNICIONES SIDE PORTIONS**
 Crudités de verduras con hummus *Veggie crudites with hummus*
 Hortalizas en papillote *Vegetables in papillote*
 Arroz al vapor *Steamed rice*
 Patatas fritas *French fries* 8 €
-

Postres Desserts

TARTA SACHER *SACHER TART*

Esponjosa tarta de chocolate rellena de mermelada de frambuesa.

Moist chocolate cake layered with raspberry preserve.

14 €

TARTA DE QUESO *CHEESECAKE*

Deliciosa tarta de queso con crumble de almendras y compota de arándanos.

Delicious cheesecake with almond crumble and blueberries compote.

14 €

TARTELETA DE MANGO *MANGO & MERINGUE PIE*

Refrescante tarta con crema de mango y merengue tostado.

Refreshing mango cream pie with toasted meringue.

14 €



ENSALADA DE FRUTA *FRESH FRUIT SALAD*

Con fruta fresca de temporada.

Sliced seasonal fresh fruit.

15 €

SORBETES Y HELADOS ARTESANOS *HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS*



Helado a su elección *Assortment of ice creams*

· Chocolate al 70% *Chocolate 70%*

· Fresa *Strawberry*

· Vainilla Bourbon *Vanilla Bourbon*



Sorbetes a su elección *Assortment of sorbets*

· Limón *Lemon*

· Frambuesa *Raspberry*

· Manzana Granny Smith *Granny Smith apple*

8 €