



In Room Dining



Esta es la carta IN ROOM de día disponible de **07.00 h. a 02.00 h.** en la que encontrará nuestra propuesta completa.

*This is the regular IN ROOM menu available from **07.00 am to 02.00 am** where you will find our full offer.*



In Room Dining - Late night



Esta es la carta IN ROOM para los más nocturnos. De **02.00 h. a 07.00 h.** encontrarán una reducida selección de platos.

Las bebidas siempre están a su disposición. La puede encontrar a partir de la **página 16.**

*This is the late night IN ROOM menu. From **02.00 am to 07.00 am** you will find a slightly shorter selection of dishes. Drinks are fully available for you. You can find it from **page 16.***



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

JOSEPH PERRIER CUVÉE ROYALE BRUT	24 €	120 €
LAURENT PERRIER LA CUVÉE		144 €
DELAMOTTE BLANC DE BLANCS		158 €
RUINART BLANC DE BLANCS		220 €
PERRIER JOUET BELLE EPOQUE		420 €
DOM PÉRIGNON VINTAGE		500 €
LOUIS ROEDERER CRISTAL		660 €
LANSON ROSÉ		160 €
BOLLINGER ROSÉ		190 €
LAURENT PERRIER ROSÉ		195 €
PERRIER JOUET BELLE EPOQUE ROSÉ		496 €
DOM PÉRIGNON ROSÉ		750 €

CAVA

AGUSTÍ TORELLÓ GRAN RESERVA		50 €
KRIPTA		120 €
RAVENTÓS I BLANC DE NIT ROSÉ		54 €

Carta de vinos Wine list

VINO BLANCO *WHITE WINE*

Copa *Glass*

Botella *Bottle*

NACIONAL *SPAIN*

MARQUÉS DE RISCAL D.O. Rueda Verdejo	9 €	42 €
JEAN LEON 3055 D.O. Penedés Chardonnay (ecológico / ecologic)	9 €	44 €
POLVORETE D.O. Bierzo Godello		44 €
PITI V.T. Ibiza Grec		52 €
FRANSOLA D.O. Penedés Sauvignon blanc		68 €
BLANCO GRANITO D.O. Rias Baixas Albariño		92 €

INTERNACIONAL *INTERNATIONAL*

SOUNDS Malborough (Nueva Zelanda) Sauvignon blanc		54 €
MARIMAR ESTATE ACERO Russian River Valley (California - USA) Chardonnay		78 €
LOUIS MOREAU CHABLIS 1° CRU A.O.C. Chablis (Francia) Chardonnay		94 €
GAJA ROSSJ BASS D.O.C. Langhe (Italia) Chardonnay y Sauvignon blanc		178 €
BARÓN DE "L" POUILLY FUMÉ A.O.C. Pouilly Fumé (Francia) Sauvignon blanc		198 €
MEURSAULT BLAGNY A.O.C. Mersault (Francia) Chardonnay		240 €

VINO ROSADO *ROSÉ WINE*

NACIONAL *SPAIN*

MUGA D.O. Rioja Garnacha y viura		42 €
JEAN LEON 3055 D.O. Penedés Cabernet sauvignon y merlot		44 €

INTERNACIONAL *INTERNATIONAL*

"M" MINUTY A.O.C. Côtes de Provence (Francia) Garnacha, syrah y cinsault	12 €	58 €
CHATEAU MIRAVAL MAGNUM A.O.C. Côtes de Provence (Francia) Garnacha, syrah y cinsault		132 €
CHATEAU MINUTY 281 A.O.C. Côtes de Provence (Francia) Garnacha, syrah y cinsault		178 €
GARRUS A.O.C. Côtes de Provence (Francia) Garnacha		240 €

VINO TINTO *RED WINE*

Copa *Glass*

Botella *Bottle*

NACIONAL *SPAIN*

SIERRA CANTABRIA CRIANZA

9 €

44 €

D.O. Rioja I Tempranillo

CEPA GAVILÁN

9 €

46 €

D.O. Ribera del Duero I Tempranillo

DALT VI

60 €

V.T. Ibiza I Merlot

MUGA SELECCIÓN ESPECIAL

78 €

D.O. Rioja I Tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano

VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO

380 €

D.O. Ribera del Duero I Tempranillo

INTERNACIONAL *INTERNATIONAL*

TARA DESIERTO DE ATACAMA

110 €

D.O. Desierto de Atacama (Chile) I Pinot noir

MARIMAR ESTATE LA MASIA

120 €

Russian River Valley (California - USA) I Pinot noir

PAUILLAC CHATEAU LATOUR

250 €

A.O.C. Pauillac (Francia) I Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc y petit verdot

Cócteles Cocktails

LYCHEE SPRITZ

Licor de lichi / cava / soda

Lychee liquor / sparkling wine / soda

16 €

NEGRONI

Campari / Martini Reserva Speciale Rubino / Bombay Sapphire

Campari / Martini Reserva Speciale Rubino / Bombay Sapphire

18 €

MEZCAL MULE

Mezcal Amores Espadín / lima fresca / ginger beer

Amores Espadín mezcal / fresh lime / ginger beer

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 €

PASSION FRUIT MOJITO

Bacardi carta blanca / fruta de la pasión / lima fresca / hierbabuena / azúcar / soda

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

18 €

ESPRESSO MARTINI

Vodka Grey Goose / Kahlúa / café espresso

Grey Goose vodka / Kahlúa liquor / espresso coffee

18 €

RED HOT CHILI MANGO MARGARITA

Tequila Patrón Silver / Dry Curaçao / mango / agave / lima / chili

Patrón Silver tequila / Dry Curaçao / mango / agave / lime / chili

18 €

Servicio exclusivo por botella

“Perfect serve” by bottle

Destilados Spirits

Tequila Patrón: Silver, Reposado y Añejo 70 cl.	260 €
Tequila Don Julio Reposado 70 cl.	260 €
Tequila Casamigos Añejo 70 cl.	320 €
Tequila Casa Dragones Silver 70 cl.	380 €
Tequila Clase Azul Reposado 70 cl.	480 €
Grey Goose vodka 70 cl.	240 €
Belvedere vodka 70cl.	240 €
Ciroc vodka 70cl.	260 €
Bombay Sapphire Premier Cru 70 cl.	200 €
Hendrick's gin 70 cl.	240 €
Bacardi 8 70 cl.	220 €
Ron Santa Teresa 1796 70 cl.	260 €
Ron Zacapa 23 70 cl.	260 €
Makers Mark bourbon 70 cl.	200 €
Whiskey Johnnie Walker black label 70 cl.	200 €
Macallan 12 70 cl.	280 €

El servicio por botella incluye 10 refrescos a su elección. Si desea alguna otra marca por favor consulte a nuestro equipo del servicio de habitaciones en la extensión 4333.

The service includes 10 soft drinks of your choice. For any other brands please ask our In Room Dining team by dialing the extension 4333.

Sangría Spanish sangria

Jarra Pitcher 1,5 L

Sangría tradicional Traditional sangria	45 €
Fruta fresca de temporada / limonada / vino tinto / brandy / Cointreau <i>Seasonal fresh fruit / lemonade / red wine / brandy / Cointreau</i>	
Sangría de cava “Cava” sparkling wine sangria	45 €
Zumos de fruta natural / fruta fresca de temporada / cava / brandy / Cointreau <i>Fresh fruit juices / seasonal fresh fruit / sparkling wine / brandy / Cointreau</i>	

Cervezas Beers

Estrella Damm	6 €
Heineken	7 €
Alhambra Reserva 1925	7 €
Kirin	7 €
Corona	8 €

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, mantequilla, mermeladas y yogur a su elección.

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

28 €

DESAYUNO INGLÉS

ENGLISH BREAKFAST

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

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

32 €

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 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 & oatmeal bowl.




32 €

Bowls saludables para desayunar

Healthy breakfast bowls

- | | | |
|--|--|------|
|    | BOWL DE AÇAI Y AVENA AÇAI & OATMEAL BOWL
Copos de avena con leche de avena, açai, plátano, moras, fresas, semillas y virutas de coco.
<i>Oatmeal with oat milk, açai, banana, blackberries, strawberries, seeds and coconut flakes.</i> | 14 € |
|   | BOWL DE YOGUR Y GRANOLA GRANOLA & YOGHURT BOWL
Con yogur griego, granola casera, frutos secos, bayas de goji, dátiles y semillas de polen.
<i>With Greek yoghurt, homemade granola, nuts, goji berries, dates and pollen seeds.</i> | 14 € |
|    | SMOOTHIE BOWL DE VERANO SMOOTHIE SUMMER BOWL
Leche de almendras, plátano, mango, papaya, raíz de maca, fruta deshidratada, nueces pecanas y semillas.
<i>Almond milk, banana, mango, papaya, maca root, sun dried fruit, pecan walnuts and seeds.</i> | 14 € |
|  | SMOOTHIE BOWL DE CHOCOLATE Y PLÁTANO CHOCO & BANANA SMOOTHIE BOWL
Leche de almendras, plátano, cacao en polvo, mantequilla de cacahuete, sirope de arce, virutas de chocolate y galleta oreo.
<i>Almond milk, banana, cocoa powder, peanut butter, maple syrup, chocolate chips and oreo cookies.</i> | 14 € |
|  | PORRIDGE
Copos de avena con leche, compota de manzana asada con canela, agave y semillas de chía.
<i>Oatmeal with milk, roasted apple compote with cinnamon, agave and chia seeds.</i> | 12 € |

Huevos ecológicos Free range eggs

- | | | |
|--|---|------|
|  | HUEVOS BENEDICTINE BENEDICT EGGS
Huevos pochados sobre muffin inglés con jamón york y salsa holandesa.
<i>Poached eggs on an English muffin, ham and Hollandaise sauce.</i> | 12 € |
|  | HUEVOS ROYALE ROYALE EGGS
Huevos pochados sobre muffin inglés con salmón ahumado, rúcula y salsa holandesa.
<i>Poached eggs on an English muffin with smoked salmon, rocket and Hollandaise sauce.</i> | 18 € |
|  | HUEVOS RANCHEROS
Huevos fritos sobre tortita mejicana, frijoles, aguacate, cilantro y salsa de tomate picante.
<i>Fried eggs on a Mexican tortilla, kidney beans, avocado, coriander and spicy tomato sauce.</i> | 18 € |

Tapas

-   **TORTILLA ESPAÑOLA DE PATATA Y CEBOLLA** *TRADITIONAL SPANISH POTATO & ONION OMELETTE*
Elaborada con huevos de gallinas camperas.
Made with free range chicken eggs. 16 €
-
-  **JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA** *ACORN-FED IBERIAN CURED HAM*
Servido con pan tostado con tomate y aceite.
Served with toasted flat bread and crushed tomato. 36 €
-
- CROQUETAS MELOSAS DE POLLO DE CORRAL** *CORN FED CHICKEN CROQUETTES*
4 piezas elaboradas con pollo rustido a la manera tradicional.
4 pieces made from a traditional roasted chicken recipe. 14 €
-
-   **FALAFEL CASERO DE GARBANZOS** *HOMEMADE CHICKPEA FALAFEL*
Con crema cítrica y menta fresca.
With citrus mayonnaise and fresh mint. 16 €
-
-    **“SPICY” EDAMAME** *“SPICY” EDAMAME*
Vainas de soja salteadas con salsa picante y sichimi toragashi.
Sautéed soybeans with spicy sauce and sichimi toragashi. 14 €
-
-  **ALITAS DE POLLO ADOBADAS** *MARINATED CHICKEN WINGS*
Asadas y servidas con salsa barbacoa japonesa.
Oven-baked and served with Japanese barbecue sauce. 18 €
-

Entrantes Starters

- ENSALADA CÉSAR** *CAESAR SALAD*
Lechuga romana con pollo de corral a la parrilla, aguacate y costrones de pan.
Romaine lettuce with grilled free range chicken breast, avocado and croutons. 24 €
-
-  **HUMMUS CREMOSO CON PAN DE PITA** *CREAMY HUMMUS DIP WITH PITTA BREAD*
Tradicional puré de garbanzos aderezado con gremolata de piñones y sésamo.
Traditional chickpea purée seasoned with pine nut gremolata and sesame seeds. 18 €
-
-   **REFRESCANTE ENSALADA DE SANDÍA Y QUESO FETA**
REFRESHING WATERMELON AND FETA CHEESE SALAD
Con hojas de parra encurtidas, tomate seco al sol, olivas de Kalamata y vinagreta de granada.
With vine leaves, sun dried tomato, Kalamata black olives and pomegranate vinaigrette. 18 €
-
-   **ENSALADA ASIÁTICA DE FIDEOS SOBA** *ASIAN SOBA NOODLES SALAD*
Con zanahoria, espinacas, brotes de soja, alga wakame y vinagreta thai.
With carrot, spinach, soybean sprouts, wakame seaweed and thai dressing. 22 €
-
- GYOZAS JAPONESAS AL VAPOR** *STEAMED JAPANESE DUMPLINGS*
(6 unidades) Rellenas de pollo y verduras con salsa ponzu.
(6 pieces) Chicken & vegetable dumplings with ponzu sauce. 26 €
-

Snacks

CLUB SÁNDWICH *CLUB SANDWICH*

Con pollo a la parrilla, pavo ahumado, beicon, aguacate, lechuga, tomate y mayonesa.

With grilled chicken, smoked turkey, bacon, avocado, lettuce, sliced tomato and mayonnaise.

24 €

HAMBURGUESA DE CHULETÓN CON 40 DÍAS DE MADURACIÓN

40 DAY DRY-AGED GRILLED BEEF HAMBURGER

A la parrilla con queso cheddar, lechuga y salsa especial.

With cheddar cheese, lettuce and special sauce.

32 €

QUESADILLA DE POLLO DE CORRAL *FREE RANGE CHICKEN QUESADILLA*

Con pimienta, cebolla y queso fundido.

With peppers, onion and melted cheese.

22 €

TACOS DE PESCADO EMPANADO *BATTERED FISH TACOS*

Con lombarda encurtida, mayonesa de chipotle y salsa de tomatillo verde.

With pickled red cabbage, chipotle mayonnaise and green tomato sauce.

24 €

HAMBURGUESA VEGANA *VEGAN HAMBURGER*

Hamburguesa "Beyond meat" con tomate, lechuga, aguacate y chips crujientes de tubérculos.

Beyond meat vegan burger with tomato, lettuce, avocado and root veggie chips.

26 €

Pizza

PIZZA BLANCA BALEAR *BALEARIC WHITE PIZZA*

Con sobrasada ibicenca, queso tierno de Mahón, miel, almendra tostada y queso mozzarella.

With "sobrasada" red sausage, cheese from Mahón, honey, toasted almond & mozzarella cheese.

20 €

PIZZA ORTOLANA *ORTOLANA PIZZA*

Con pimienta roja, berenjena, calabacín, setas Portobello, pesto rojo, salvia, queso mozzarella y salsa de tomate.

With red pepper, aubergine, zucchini, Portobello mushrooms, red pesto, sage, mozzarella cheese & tomato sauce.

18 €

PIZZA BLANCA TARTUFATA *TARTUFATA WHITE PIZZA*

Con crema de queso trufada, setas Portobello, queso fontina, salchicha italiana y queso mozzarella.

With truffled cream cheese, Portobello mushrooms, fontina cheese, Italian sausage & mozzarella cheese.

28 €

PIZZA MARGARITA *MARGHERITA PIZZA*

Con queso mozzarella y salsa de tomate.












With mozzarella cheese & tomato sauce.

16 €


INGREDIENTES *TOPPINGS* Suplemento por ingrediente adicional *Additional toppings* _____ 2 €


Jamón *Ham*Champiñones *Mushrooms*Beicon *Bacon*Pepperoni *Pepperoni*Huevo *Egg*Cebolla *Onion*Berenjena *Aubergine*Pimiento rojo *Red pepper*Atún *Tuna*Pollo parrilla *Grilled chicken*Salsa barbacoa *Barbecue sauce*



Principales Main course




-  **PASTA CASARECCE**
CASARECCI PASTA
 Con salsa de tomate casera y albahaca fresca.
With homemade tomato sauce and fresh basil. 24 €
-
-  **ARROZ CHIFA CON HEURA**
CHIFA RICE WITH HEURA
 Arroz salteado con verduras de temporada, salsa de soja y heura (proteína vegetal).
Sautéed rice with seasonal vegetables, soya sauce and heura (plant-based protein). 26 €
-
-  **RAMEN DE CERDO Y PUERRO ASADO**
SHOYU RAMEN
 Caldo de carne y verduras con miso, huevo y soba noodles.
Pork and vegetable broth with miso, boiled egg and soba noodles. 24 €
-
-   **SUPREMA DE SALMÓN A LA PLANCHA**
GRILLED SALMON SUPREME
 Con verduras de temporada salteadas y salsa asiática.
With seasonal sautéed vegetables and Asian sauce. 28 €
-
-   **CURRY VERDE MEDITERRÁNEO CON LANGOSTINOS**
MEDITERRANEAN GREEN CURRY WITH KING PRAWNS
 Leche de coco, arroz jazmín y tirabeques.
Coconut milk, jasmine rice and snow pea pods. 32 €
-
- POLLO DE CORRAL A LA PARRILLA**
GRILLED FREE-RANGE CHICKEN
 Con cebolla encurtida y salsa ranchera.
With pickled onion and homemade ranch sauce. 28 €
-
-  **SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA**
SELECTED BEEF FILLET STEAK
 Con puré de patata y espuma de salsa holandesa.
With mashed potatoes and Hollandaise sauce foam. 32 €
-
- GUARNICIONES SIDE PORTIONS**
-  Cous cous con verduras y setas *Vegetable cous cous with wild mushrooms*
-  Puré de patata trufado *Truffled mashed potatoes*
-  Batata frita *Sweet potato fries* 8 €
-





Postres Desserts

-  **PASTEL DE CHOCOLATE NEGRO AL 70% DE CACAO** *70% COCOA BLACK CHOCOLATE CAKE*
Con crujientes avellanas caramelizadas.
With crispy caramelized hazelnuts.

16 €
-  **TARTA DE MANZANA ESTILO TATIN** *APPLE TART "TATIN" STYLE*
Con crumble de almendra y salsa toffee.
With almond crumble and toffee sauce.

14 €
-   **CRÈME BRÛLÉE**
Con frutos del bosque y chocolate blanco.
With red berries and white chocolate.

14 €
-    **ENSALADA DE FRUTA** *FRESH FRUIT SALAD*
Con fruta fresca de temporada.
Sliced seasonal fresh fruit.

18 €
-  **SORBETES Y HELADOS ARTESANOS** *HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS*
Tarrinas de helado individuales *Individual ice cream cups*
· Chocolate al 70% *Chocolate 70%*
· Fresa *Strawberry*
· Vainilla Bourbon *Vanilla Bourbon*
-    Tarrinas de sorbete individuales *Individual sorbet cups*
· Limón *Lemon*
· Frambuesa *Raspberry*
· Manzana Granny Smith *Granny Smith apple*

8 €



In Room Dining · Late Night

From 02 am to 07 am



Tapas y entrantes Tapas & starters

-  **JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA** *ACORN-FED IBERIAN CURED HAM*
 Servido con pan tostado con tomate y aceite.
Served with toasted flat bread and crushed tomato. 36 €
-
- CROQUETAS MELOSAS DE POLLO DE CORRAL** *CORN FED CHICKEN CROQUETTES*
 4 piezas elaboradas con pollo rustido a la manera tradicional.
4 pieces made from a traditional roasted chicken recipe. 14 €
-
-    **“SPICY” EDAMAME** *“SPICY” EDAMAME*
 Vainas de soja salteadas con salsa picante y sichimi toragashi.
Sautéed soybeans with spicy sauce and sichimi toragashi. 14 €
-
-  **ALITAS DE POLLO ADOBADAS** *MARINATED CHICKEN WINGS*
 Asadas y servidas con salsa barbacoa japonesa.
Oven-baked and served with japanese barbecue sauce. 18 €
-
- ENSALADA CÉSAR** *CAESAR SALAD*
 Lechuga romana con pollo de corral a la parrilla, aguacate y costrones de pan.
Romaine lettuce with grilled free range chicken breast, avocado and croutons. 24 €
-

Principales Main course

-  **PASTA CASARECCE**
CASARECCI PASTA
 Con salsa de tomate casera y albahaca fresca.
With homemade tomato sauce and fresh basil. 24 €
-
-   **ARROZ CHIFA CON HEURA**
CHIFA RICE WITH HEURA
 Arroz salteado con verduras de temporada, salsa de soja y heura (proteína vegetal).
Sautéed rice with seasonal vegetables, soya sauce and heura (plant-based protein). 26 €
-
-   **SUPREMA DE SALMÓN A LA PLANCHA**
GRILLED SALMON SUPREME
 Con verduras de temporada salteadas y salsa asiática.
With seasonal sautéed vegetables and asian sauce. 28 €
-
- POLLO DE CORRAL A LA PARRILLA**
GRILLED FREE RANGE CHICKEN
 Con cebolla encurtida y salsa ranchera.
With pickled onion and homemade ranch sauce. 28 €
-

Snacks & Pizzas

CLUB SÁNDWICH *CLUB SANDWICH*

Con pollo a la parrilla, pavo ahumado, beicon, aguacate, lechuga, tomate y mayonesa.

With grilled chicken, smoked turkey, bacon, avocado, lettuce, sliced tomato and mayonnaise.

24 €

HAMBURGUESA DE CHULETÓN CON 40 DÍAS DE MADURACIÓN

40 DAY DRY-AGED GRILLED BEEF HAMBURGER

A la parrilla con queso cheddar, lechuga y salsa especial.

With cheddar cheese, lettuce and special sauce.

32 €

PIZZA MARGARITA *MARGHERITA PIZZA*

Con queso mozzarella y salsa de tomate.

With mozzarella cheese & tomato sauce.

16 €

INGREDIENTES *TOPPINGS* Suplemento por ingrediente adicional *Additional toppings* _____ 2 €

Jamón *Ham*Huevo *Egg*Atún *Tuna*Champiñones *Mushrooms*Cebolla *Onion*Pollo parrilla *Grilled chicken*Beicon *Bacon*Berenjena *Aubergine*Salsa barbacoa *Barbecue sauce*Pepperoni *Pepperoni*Pimiento rojo *Red pepper*

Postres Desserts

PASTEL DE CHOCOLATE NEGRO AL 70% DE CACAO *70% COCOA BLACK CHOCOLATE CAKE*

Con crujientes avellanas caramelizadas.

With crispy caramelized hazelnuts.

16 €

ENSALADA DE FRUTA *FRESH FRUIT SALAD*

Con fruta fresca de temporada.

Sliced seasonal fresh fruit.

18 €