



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.

Servicio exclusivo por botella

“Perfect serve” by bottle

Destilados Spirits

Tequila Patrón El Cielo 70 cl.	550 €
Tequila Don Julio 70 70 cl.	280 €
Tequila Don Julio 1942 70 cl.	700 €
Tequila Clase Azul Reposado 70 cl.	550 €
Tequila Don Julio Reposado 70 cl.	260 €
Tequila Casa Dragonos Silver 70 cl.	380 €
Tequila Casamigos Silver 70 cl.	260 €
Grey Goose vodka 70 cl.	240 €
Belvedere vodka 70 cl.	240 €
Ciroc vodka 70 cl.	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 1,2 L

Sangría tradicional Traditional sangria	48 €
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	48 €
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	7 €
Heineken	7 €
Alhambra Reserva 1925	8 €
Corona	8 €

Cócteles Cocktails

NEGRONI

Bombay Sapphire / Martini Reserva Speciale Rubino / Campari

Bombay Sapphire / Martini Reserva Speciale Rubino / Campari

16 €

HUGO SPRITZ

Saint Germain / cava / soda

Saint Germain / sparkling wine / soda

16 €

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

19 €

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

19 €

SPICY TOMMY'S MARGARITA

Tequila Patrón Silver infusionado con jalapeños / agave / lima

Patrón Silver tequila infused with jalapeños / agave / lime

19 €

RASPBERRY LONDON MULE

Bombay Brumble / lima fresca / ginger beer

Bombay Brumble / fresh lime / ginger beer

19 €

MEZCAL PALOMA

Mezcal Ojo de Dios / lima fresca / refresco de pomelo

"Ojo de Dios" mezcal / fresh lime / grapefruit soft drink

19 €

ESPRESSO MARTINI

Vodka Grey Goose / licor de café / café espresso

Grey Goose vodka / coffee liquor / espresso coffee

19 €

Vinos por copa Wine by the glass

VINO ESPUMOSO *SPARKLING WINE*

Copa *Glass*

VINO BLANCO *WHITE WINE*

MENADE | V.T. Castilla y León | Verdejo 10 €

GITTON PERE ET FILS CLOS JOANNE D'ORION | A.O.C. Pouilly Fumé | Sauvignon Blanc 15 €

DOMAINE FAIVELEY | A.O.C. Bourgogne | Chardonnay 19 €

VINO ROSADO *ROSÉ WINE*

GERARD BERTRAN GRIS BLANC | I.G.P. Pays d'Oc | Grenache 10 €

VINO TINTO *RED WINE*

SIERRA CANTABRIA CRIANZA | D.O.C. Rioja | Tempranillo 10 €

DOMAINE CYROT-BUTHIAU | A.O.C. Bourgogne | Pinot Noir 20 €

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL | A.O.C. Bourgogne | Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier 26 €

CAVA

MESTRES COQUET 2018 | D.O. Cava | Macabeo, Xarel·lo y Parellada 12 €

Carta de vinos Wine list

VINO ESPUMOSO *SPARKLING WINE*

Botella *Bottle*

CHAMPAGNE

PHILIPPE GONET SIGNATURE BLANC DE BLANCS | Chardonnay 120 €

LOUIS ROEDERER COLLECTION 243 | Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier 144 €

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL | Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier 150 €

RUINART BLANC DE BLANCS | Chardonnay 250 €

JAQUESSON 746 | Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier 250 €

KRUG GRANDE CUVÉE 171ÈME EDITION | Chardonnay y Pinot Noir 515 €

DOM PÉRIGNON VINTAGE | Chardonnay y Pinot Noir 550 €

LOUIS ROEDERER CRISTAL | Chardonnay y Pinot Noir 730 €

FRANCK BONVILLE BRUT ROSÉ GRAND CRU | Chardonnay y Pinot Noir 150 €

BOLLINGER ROSÉ | Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier 180 €

PERRIER JOUET BELLE EPOQUE ROSÉ | Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier 496 €

DOM PÉRIGNON ROSÉ | Pinot Noir 1.200 €

CAVA

MESTRES VISOL BRUT NATURE GRAN RESERVA | Macabeo, Xarel·lo y Parellada 70 €

KRIPTA GRAN RESERVA | Macabeo, Xarel·lo y Parellada 120 €

JUVE & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA ROSÉ | Pinot Noir 70 €

Carta de vinos Wine list

VINO BLANCO *WHITE WINE*

Botella *Bottle*

NACIONAL *SPAIN*

MENADE V.T. Castilla y León Verdejo	50 €
FORJAS DEL SALNES. LEIRANA D.O. Rias Baixas Albariño	60 €
A COROA. 200 CESTOS D.O. Valdeorras Godello	75 €
BODEGAS TORRES. FRANSOLA D.O. Penedés Sauvignon Blanc	78 €
OSSIAN V.T. Castilla y León Verdejo	85 €
REMELLURI D.O. Rioja Viura, Malvasía y Garnacha	150 €
BELONDRADE & LURTON V.T. Castilla y León Verdejo	140 €

INTERNACIONAL *INTERNATIONAL*

MONTEVERRO Toscana (Italia) Vermentino	58 €
GITTON PERE & FILS A.O.C. Pouilly Fumé (Francia) Sauvignon Blanc	70 €
LAMBLIN VILLAGE A.O.C. Chablis (Francia) Chardonnay	75 €
MAXIMIN GRUNHAUS GRUNHAUSER TROKEN V.P.D. Mosel-Saar-Runwer (Alemania) Riesling	75 €
SAINT CLAIR WAIRAU RESERVE Marlborough (New Zealand) Sauvignon Blanc	90 €
JOSEPH FAIVELEY BOURGOGNE BLANC Bourgogne (Francia) Chardonnay	110 €
LA DOUCETTE. BARON DE L A.O.C. Pouilly Fumé (Francia) Sauvignon Blanc	170 €
JOSEPH FAIVELEY A.O.C. Puligny Montrachet (Francia) Chardonnay	180 €

Carta de vinos Wine list

VINO ROSADO *ROSÉ WINE*

Botella *Bottle*

NACIONAL *SPAIN*

FX SIERRA CANTABRIA 60 €
D.O. Rioja | Garnacha, Sauvignon Blanc, Viura y Tempranillo

INTERNACIONAL *INTERNATIONAL*

GERARD BELTRAN GRIS BLANC 55 €
Languedoc (Francia) | Garnacha y Pinot Gris

DOMAINE OTT CHATEAU DE SELLE 90 €
Côtes de Provence (Francia) | Garnacha

GARRUS CHATEAU D'ESCLANS 250 €
A.O.C. Côtes de Provence (Francia) | Garnacha Tinta, Vermentino y Syrah

VINO TINTO *RED WINE*

Botella *Bottle*

NACIONAL *SPAIN*

SIERRA CANTABRIA CRIANZA 60 €
D.O. Rioja | Tempranillo

ARZUAGA RESERVA 2020 75 €
D.O. Ribera del Duero | Tempranillo

MAS DOIX SALANQUES 85 €
D.O. Priorat | Granacha, Cariñena y Syrah

VALDAYA 90 €
D.O. Ribera del Duero | Tinto Fino

SIERRA CANTABRIA SEÑORÍO DE SAN VICENTE 120 €
D.O. Rioja | Tempranillo

VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO 360 €
D.O. Ribera del Duero | Tinto Fino

INTERNACIONAL *INTERNATIONAL*

CATENA ZAPATA, PARAJE ALTAMIRA 60 €
Mendoza (Argentina) | Malbec

DOMAINE CYROT BUTHIAU 110 €
Bourgogne (Francia) | Pinot Noir

DOMINUS OTHELLO 120 €
Napa Valley (USA) | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot

DOMAINE DE VILLENEUVE LES VIEILLES VIGNES 120 €
A.O.C. Châteauneuf du pape (Francia) | Mouvedre, Syrah, Cinsault y Clairette

JOSEPH DROUHIN 160 €
A.O.C. Volnay (Francia) | Pinot Noir

PAUILLAC DE LATOUR 250 €
A.O.C. Pauillac (Francia) | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Petit Verdot

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

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

13 €

CLASSIC JUICES

NARANJA ORANGE

ZANAHORIA CARROT

MANZANA APPLE

PIÑA PINEAPPLE

SANDÍA WATERMELON

POMELO GRAPEFRUIT

10 €

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.
Oatmeal with oat milk, açai, banana, blackberries, strawberries, seeds and coconut flakes. 14 €
-  **BOWL DE YOGUR Y GRANOLA ECOLÓGICA ORGANIC GRANOLA & YOGHURT BOWL**
Con yogur griego, granola casera, frutos secos, bayas de goji, dátiles y semillas de polen.
With Greek yoghurt, homemade granola, nuts, goji berries, dates and pollen seeds. 14 €
-  **SMOOTHIE BOWL DE VERANO SUMMER SMOOTHIE BOWL**
Leche de nueces, aguacate, espinacas, kiwi, fresas, plátano y copos de avena.
Walnuts milk, avocado, spinach, kiwi, strawberries, banana and oatmeal. 14 €
-  **SMOOTHIE BOWL TROPICAL TROPICAL SMOOTHIE BOWL**
Leche de almendra, frambuesas, mango, plátano y muesli ecológico.
Almond milk, raspberries, mango, banana and organic muesli. 16 €
-   **PORRIDGE**
Copos de avena con leche entera, compota de manzana asada con canela, agave y semillas de chía.
Oatmeal with whole milk, roasted apple compote with cinnamon, agave and chia seeds. 12 €

Huevos ecológicos Free range eggs

HUEVOS BENEDICTINE BENEDICT EGGS

Huevos pochados sobre muffin inglés con jamón york y salsa holandesa.
Poached eggs on an English muffin, ham and Hollandaise sauce. 18 €

HUEVOS ROYALE ROYALE EGGS

Huevos pochados sobre muffin inglés con salmón ahumado, rúcula y salsa holandesa.
Poached eggs on an English muffin with smoked salmon, rocket and Hollandaise sauce. 20 €

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 €

TORTILLA AL GUSTO OMELETTE OF YOUR CHOICE

Tortilla de huevos payeses con pan de cristal y tomate rallado.
Organic eggs omelette with toasted flat bread with crushed tomato.

Jamón *Ham*

Champiñones *Mushrooms*

Cebolla *Onion*

Beicon *Bacon*

Tomate *Tomato*

Queso *Cheese*

Pimiento *Pepper*

Atún *Tuna in olive oil*

16 €

Tapas

-  **TORTILLA ESPAÑOLA DE PATATA Y CEBOLLA** *TRADITIONAL SPANISH POTATO & ONION OMELETTE*
Elaborada con huevos de gallinas camperas.
Made with free range chicken eggs. 18 €
-  **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. 38 €
- 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 €
-   **PATATAS BRAVAS** *SPICY FRIED POTATOES*
Con salsa picante y alioli ligero.
With spicy sauce and light garlic mayonnaise. 18 €
-   **LANGOSTINOS DEL MEDITERRÁNEO AL AJILLO** *MEDITERRANEAN KING PRAWNS*
Salteados en aceite de oliva, ajo y guindilla.
Sautéed in olive oil, garlic and chili. 30 €
-   **COSTILLAS DE CERDO NEGRO** *BALEARIC BLACK PORK RIBS*
Jugosas costillas cocinadas a baja temperatura con salsa barbacoa.
Juicy ribs cooked at low temperature with barbecue sauce. 18 €
-  **ALITAS DE POLLO ADOBADAS** *MARINATED CHICKEN WINGS*
Asadas y servidas con salsa yakiniku japonesa.
Oven-baked and served with Japanese yakiniku sauce. 18 €

Entrantes Starters

- ENSALADA CÉSAR** *CAESAR SALAD*
Lechuga romana con pollo de corral a la parrilla, aguacate, costrones de pan y queso Parmesano.
Romaine lettuce with grilled free range chicken breast, avocado, croutons and Parmesan cheese. 28 €
-   **HUMMUS CREMOSO CON PAN DE PITA** *CREAMY HUMMUS DIP WITH PITA BREAD*
Tradicional puré de garbanzos aderezado con gremolata de piñones y sésamo.
Traditional chickpea purée seasoned with pine nut gremolata and sesame seeds. 20 €
-   **POKE BOWL DE ATÚN ROJO** *RED TUNA POKE BOWL*
Con arroz, atún rojo Balfegó, aguacate, pepino, edamame y alga nori.
With white rice, Balfegó red tuna, avocado, cucumber, edamame and nori seaweed. 26 €
-  **VITELLO TONNATO DE TERNERA** *VEAL "VITELLO TONNATO"*
Tiernas y finas láminas de ternera asada con suave mayonesa de anchoas y alcaparras, acompañado con rúcula.
Tender and thin roasted veal slices with light anchovies and capers mayonnaise served with rocket lettuce. 24 €
-  **ENSALADA DE CANGREJO REAL DE ALASKA** *ALASKAN KING CRAB SALAD*
Con timbal refrescante de mango, papaya, tomates cherry y vinagreta balsámica.
With mango and papaya timbale, cherry tomato and balsamic dressing. 46 €

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 100% DE BLACK ANGUS *100% BLACK ANGUS 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 pimiento, cebolla y queso fundido.

With peppers, onion and melted cheese.

22 €

TOSTADA HEALTHY *HEALTHY TOAST*

Pan de centeno con aguacate, tomate seco al sol, stracciatella de búfala y rúcula.

With rye bread, avocado, sundried tomato, stracciatella di bufala and rocket lettuce.

26 €

SANDWICH DE SALMÓN REAL Y CAVIAR *SMOKED KING SALMON AND CAVIAR SANDWICH*

Con salmón real ahumado del Pacífico, caviar de esturión y crema agria.

Smoked king salmon from the Pacific ocean, sturgeon caviar and sour cream.

44 €

Pizza

PIZZA DE SPECK *SPECK PIZZA*

Con jamón speck italiano, stracciatella, rúcula, salsa de tomate y aceite de oliva virgen extra.

With "speck" Italian ham, stracciatella, rocket lettuce, tomato sauce and extra virgin olive oil.

24 €

PIZZA ORTOLANA *ORTOLANA PIZZA*

Con pimiento rojo, 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

-   **ESPAGUETI NERO AL FRUTTI DI MARE**
SPAGHETTI NERO AL FRUTTI DI MARE
 Espagueti de tinta de calamar salteados con pescado y marisco.
Squid ink spaghetti sautéed with fish and seafood. 32 €
-
-    **WOK DE VERDURAS Y HEURA PROTEÍNA VEGETAL**
VEGETABLES AND HEURA PLANT-BASED PROTEIN WOK
 Salteado con noodles, semillas de sésamo y salsa de soja.
Sautéed with noodles, sesame seeds and soya sauce. 28 €
-
-  **RAMEN DE CERDO Y PUERRO ASADO**
PORK AND ROASTED LEEK 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 €
-
-   **POLLO DE CORRAL A LA PARRILLA CON SALSAS DE CURRY DE MADRÁS**
GRILLED FREE-RANGE CHICKEN WITH MADRAS CURRY SAUCE
 Leche de coco, tirabeques y arroz jazmín al vapor.
Coconut milk, snow peas and steamed jasmine rice. 26 €
-
-  **SOLOMILLO DE TERNERA RUBIA GALLEGA**
SELECTED BLOND BEEF FILLET STEAK
 Con puré de patata y espuma de salsa holandesa.
With mashed potatoes and hollandaise sauce foam. 38 €
-
- GUARNICIONES SIDE PORTIONS**
-    Arroz al vapor *Steamed white rice*
-   Puré de patata trufado *Truffled mashed potatoes*
-  Calabaza asada con aceite de nueces *Roasted pumpkin with walnuts dressing* 10 €

Postres Desserts

-  **TARTA DE CHOCOLATE NEGRO VALHRONA** *VALHRONA BLACK CHOCOLATE CAKE*
Chocolate al 70% de cacao y compota de albaricoque.
Chocolate 70% cocoa and apricot preserve. 16 €
-
-  **FLAN DE QUESO CON FRAMBUESAS** *CHEESE FLAN WITH RASPBERRIES*
Bizcocho de yogur, gel de frutos rojos y hojas de menta fresca.
Yoghurt sponge cake, red berries gelée and fresh mint leaves. 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. 38 €
-
- 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 €
-   **HUMMUS CREMOSO CON PAN DE PITA** *CREAMY HUMMUS DIP WITH PITA BREAD*
 Tradicional puré de garbanzos aderezado con grenolata de piñones y sésamo.
Traditional chickpea purée seasoned with pine nut gremolata and sesame seeds. 20 €
-  **ALITAS DE POLLO ADOBADAS** *MARINATED CHICKEN WINGS*
 Asadas y servidas con salsa yakiniku japonesa.
Oven-baked and served with japanese yakiniku sauce. 18 €
- ENSALADA CÉSAR** *CAESAR SALAD*
 Lechuga romana con pollo de corral a la parrilla, aguacate, costrones de pan y queso Parmesano.
Romaine lettuce with grilled free range chicken breast, avocado, croutons and Parmesan cheese. 28 €

Principales Main course

-   **ESPAGUETI NERO AL FRUTTI DI MARE**
SPAGHETTI NERO AL FRUTTI DI MARE
 Espagueti de tinta de calamar salteados con pescado y marisco.
Squid ink spaghetti sautéed with fish and seafood. 32 €
-
-    **WOK DE VERDURAS Y HEURA PROTEÍNA VEGETAL**
VEGETABLES AND HEURA PLANT-BASED PROTEIN WOK
 Salteado con noodles, semillas de sésamo y salsa de soja.
Sautéed with noodles, sesame seeds and soya sauce. 28 €
-
-   **SUPREMA DE SALMÓN A LA PLANCHA**
GRILLED SALMON SUPREME
 Con verduras de temporada salteadas y salsa teriyaki.
With seasonal sautéed vegetables and teriyaki sauce. 28 €
-
-   **POLLO DE CORRAL A LA PARRILLA CON SALSAS DE CURRY DE MADRÁS**
GRILLED FREE-RANGE CHICKEN WITH MADRAS CURRY SAUCE
 Leche de coco, tirabeques y arroz jazmín al vapor.
Coconut milk, snow peas and steamed jasmine rice. 26 €

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 100% DE BLACK ANGUS

100% BLACK ANGUS 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

TARTA DE CHOCOLATE NEGRO VALHRONA *VALHRONA BLACK CHOCOLATE CAKE*

Chocolate al 70% de cacao y con compota de albaricoques.

With 70% cocoa and with apricots preserve.

16 €

ENSALADA DE FRUTA *FRESH FRUIT SALAD*

Con fruta fresca de temporada.

Sliced seasonal fresh fruit.

18 €