



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 Patrón silver y reposado 70 cl.	240 €
Tequila Patrón añejo 70 cl.	280 €
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 Dragones Silver 70 cl.	380 €
Tequila Casamigos Silver 70 cl.	260 €
Grey Goose Altius 70 cl.	550 €
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 €
Whiskey Johnnie Walker black label 70 cl.	200 €
Macallan 12 70 cl.	280 €
Dewar's 12 70 cl.	260 €

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

<b>Sangría tradicional Traditional sangria</b>	48 €
Fruta fresca de temporada / limonada / vino tinto / brandy / Cointreau <i>Seasonal fresh fruit / lemonade / red wine / brandy / Cointreau</i>	
<b>Sangría de cava “Cava” sparkling wine sangria</b>	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 €
Kirin Ichiban	8 €
Daura sin gluten / Gluten free beer	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 Bramble / lima fresca / ginger beer

*Bombay Bramble / 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 THIBERT | A.O.C. Mâcon Fuissé | 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 €

PERRIER JOUET GRAND BRUT | Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay 185 €

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 150 €

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 SALNÉS. 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 €
- 
-  **ALMEJA GALLEGA** *SPANISH STEAMED CLAMS*  
Con salsa de sake y ajo negro.  
*With sake and black garlic sauce.* 26 €

# 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 €