

DESAYUNO BREAKFAST



de 7.00h a 12.00h | from 7.00am to 12.00pm

DESAYUNO CONTINENTAL

CONTINENTAL BREAKFAST

22.00 €

Zumo de naranja
Orange juice

Tostadas
Toasts

Surtido de bollería
Bakery basket

Mantequilla y mermeladas
Jams and butter

Jamón York y queso semicurado
Ham and semi cured cheese

Café
Coffee

Té
Tea

Leche
Milk

Chocolate

A LA CARTA

A LA CARTE

Café · Coffee 4,00 €

Chocolate · Chocolate 4,00 €

Té · Tea 4,00 €

Leche · Milk 4,00 €

Zumo de naranja
Orange juice 5,00 €

Queso semi curado
Semi cured cheese 7,00 €

Queso fresco
Fresh cheese 6,00 €

Bol de fruta natural ·
Fresh fruit salad 5,50 €

Yogur
Yogurt 3,50 €

Muesly 4,00 €

Corn flakes 4,00 €

All bran 4,00 €

Huevos fritos con bacon
Fried eggs whit bacon 8,00 €

Huevos revueltos con jamón
Scrambled eggs with ham 8,00 €

Tortilla a la francesa
Plain omelette 6,50 €

Tortilla de patatas
Spanish omelette 9,00 €

Jamón ibérico (50 g)
Iberian ham (50 g) 11,00 €

En caso de tener el desayuno incluido en su tarifa, el servicio en la habitación tendrá un suplemento de 5 €.

If you have breakfast included in your rate, the service in the room will have an extra charge of 5 €.

ROOM SERVICE



de 12.00h a 22.00h | from 12.00pm to 10.00pm

3034

MÁS QUE TAPAS MORE THAN TAPAS



JAMON IBÉRICO 100 g de jamón ibérico

IBERIAN HAM
100 g of Iberian ham
22.50 €

QUESOS Selección de quesos de autor con contrastes

CHEESES
Selection of cheeses with contrasts
13.50 €

NACHOS ALAIRE Pico de gallo, jalapeños, queso cheddar, sweet chili y crema agria

"Pico de gallo", "jalapeños", cheddar cheese,
sweet chili and sour cream
9.50 €



TACO MEXICANO DE COCHINITA PIBIL (1 unidad) Cochinita adobada, cebolla, cilantro y sriracha

MEXICAN TACO OF COCHINITA PIBIL (1 unit)
Marined pork, onion, coriander and sriracha
5.00 €



PATATAS BRAVAS Alioli, salsa brava ahumada, cebolla chip, cebollita y aceite de pimentón

SPICY POTATOES
"All i oli", smoked spice sauce, onion chip,
spring onion and paprika oil
7.50 €



CROQUETAS ARTESANAS (6 unidades) Jamón Ibérico Espinacas, queso de cabra y piñones Foie y ceps

HOMEMADE CROQUETTES (6 units)
Iberian ham
Spinach, goat cheese and pine nuts
Foie and mushrooms
10.50 €

PULPO ADOBADO Crema de kimche, emulsión de wasabi, crujiente de jamón y cebolla

MARINATED OCTOPUS
Kimchee cream, wasabi, crispy ham and onion
20.00 €

COSTILLAR DE CERDO Confitada y lacada con salsa barbacoa, menta, cebolla encurtida y cebollino

PORK BACK RIBS
Barbecue sauce, mint, pickled onion and chives
13.50 €

PAN DE COCA CON TOMATE Aceite de oliva y sal maldon

BREAD WITH TOMATO
Olive oil and maldon salt
3.50 €

ENSALADAS SALADS



ENSALADA CÉSAR Pollo crujiente, lascas de parmesano, croutons de pan y salsa César

CAESAR SALAD
Crispy chicken, parmesan flakes,
bread croutons and caesar sauce
11.00 €

ENSALADA NIPPON Edamame, katsuobushi, pollo crujiente yakisoba y salsa de sésamo

NIPPON SALAD
Edamame, katsuobushi, crispy chicken yakisoba
and sesame sauce
11.00 €

NUESTROS ASIÁTICOS OUR ASIATICS



GYOZAS De pollo y verduras con salsa thai de coco, lima y soja

Chicken and vegetable with coconut Thai sauce,
lime and soy
9.00 €

WOK Fideos udon con col china, muslo de pollo, zanahoria, setas y cebolla morada

Udon noodles with Chinese cabbage, chicken
thigh, carrot, mushrooms and red onion
11.50 €

RAMEN THAI Caldo de cerdo y jengibre, coco y lima

Pork and ginger broth, coconut and lime
11.50 €

PAD THAI DE LANGOSTINOS Pak choi, brotes de soja, cilantro, lima y anacardos

PRAWN PAD THAI
Pak choi, bean sprouts, coriander, lime
and cashews
12.50 €

POLLO TANDOORI CON PAN NAAN Salsa tártara Hindú, lima y cilantro

TANDOORI CHICKEN WITH NAAN BREAD
Hindu tartar sauce, lime and coriander
14.00 €



HAMBURGUESAS ESPECIALES



ESPECIALS BURGERS

BURGER NEW YORK

200 g de ternera con tomate, lechuga, pepinillos, bacon, huevo frito, queso fundido, mostaza y salsa barbacoa

200 g of veal with tomato, lettuce, pickles, bacon, fried egg, melted cheese, mustard and barbecue sauce

13.50 €

BURGER THAI

200 g de vedella con menta, cilantro, albahaca, salsa de pimiento chipotle y cebolla encurtida con lima

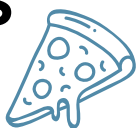
200 g of veal with mint, coriander, basil, chipotle pepper sauce and pickled onion with lime

13.50 €



PIZZAS ARTESANAS

ARTISAN PIZZA



4 ESTACIONES

Alcaparras, bacón, champiñones, rúcula y cebolla roja encurtida

FOUR SEASONS

Capers, bacon, mushrooms, arugula and pickled red onion

15.50 €

JAMÓN IBÉRICO

Cebolla confitada, rúcula y parmesano

IBERIAN HAM

Candied onion, rocket leaves and parmesano

16.00 €

4 QUESOS

Mozzarella, cheddar, cabra y roncarí azul

4 CHEESES

Mozzarella, cheddar, goat and blue roncarí cheese

15.50 €

VEGETARIANA

Tomate, mozzarella, cebolla, berenjena, calabacín, alcachofa, champiñones y rúcula

VEGETARIAN

Tomato, mozzarella, onion, aubergine, zucchini, artichoke, mushrooms and rocket leaves

15.50 €

DULCES SWEETS



BROWNIE

Chocolate 70% con caldo de vainilla, caramelo, chocolate y crumble de mantequilla

70% chocolate with vanilla broth, caramel, chocolate and butter crumble

5.50 €

CHEESECAKE

Frutos del bosque, galleta rota y crema de nata

Red fruits, broken biscuit and cream

5.50 €

HELADOS ARTESANOS

Vainilla

Chocolate 70%

Cítricos y verduras

Limón

ARTISAN ICE CREAMS

Vanilla

Chocolate 70%

Citrus and vegetables

Lemon

5.50 €

FRUTA DE TEMPORADA

SEASON'S FRUIT

5.50 €

* Servicios fuera de carta

Any extra service

4.00 €