

SERVICIO DE HABITACIONES DIA ROOM SERVICE DAY

07:30 - 23:00

Cargo Servicio de Habitaciones 10€

Room Service Fee 10€

Ostras Gillardeau

Natural / *Natural* ud / 6€

Espuma de Tomate y Chile / *Tomato & Chille Foam* ud / 7€

Bearnesa Graten/ *Béarnaise Sauce Graten* ud / 7€

Jamón Ibérico 100% bellota etiqueta oro 90g 33€

100% Acorns Iberian ham 90g

Tabla de Embutidos Ibéricos con Pan con “Tomate de Ramallet” 28 €

Iberic Charcuterie Board & Bread with “Vine Tomatoes”

Surtido de Quesos By “SAGLA” con Pan con “Tomate de Ramallet” 28 €

Assortment of Cheeses & Bread with “Vine Tomatoes”

Croquetas del Dia, 2 ud. 6€

Croquettes of the Day, 2 ud.

Falafel con Salsa Tzatziki 12€

Falafel with Tzatziki Sauce

Hummus con Pan Pita 12€

Hummus and Pita Bread

Hamburguesa Vegana de Alubia Negra, 20€

Boniato al Curry y Cacahuete, con Boniatos Fritos

Vegan Burger (Black Beans, Sweet Potato, Curry and Peanuts)

and Fried Sweet Potatoe

Cheese Burguer con Patatas Fritas 28€

Cheese Burger with French Fries

Rape con Verduras a la Parrilla 29€

Monkfish with grilled vegetables

Solomillo , Pure de Salsifi y Salsa de “Tap de Corti” 35€

Sirloin Steak, Salsify Puree & “Tap de Corti” Paprika Sauce

Ensalada NOI con Lechuga, Aceitunas Taggiasca, Crutones, Alcachofas, Semillas de Calabaza, Coliflor y Tomate Cherry
NOI Salad with Lettuce, Italian Black Olives, Croutons, Artichoke, Pumpkins Seeds, Cauliflower and Cherry Tomato

Vegetariana / Vegetarian	18€
Pollo / Chicken	24€
Pizza Margherita <i>Margherita Pizza</i>	18€
Pizza Vegetariana <i>Vegetarian Pizza</i>	20€
Pizza con Peperoni <i>Peperoni Pizza</i>	20€
Mini Burguer de Pollo Karaage, Wakame, Pepino Encurtido con patatas fritas y mayo trufa <i>Chicken Karaage Mini Burger, Wakame, Pickled Cucumber, French Fries & Mayo Truffle</i>	10€
Coliflor Asada con Salsa de Romesco y Granada <i>Roasted Cauliflower & Romesco Sauce and Pomegranate</i>	8€
Burrata, "Salmorejo", Alcachofa y Pipas de Calabaza <i>Burrata, Tomatoes Cream, Artichoke & Pumpkin Seeds</i>	18€
Dim Sum de Marisco con Ponzu de Ajillo <i>Seafood Dim Sum & Garlic Ponzu</i>	18€
Langostinos Rebozados en Panko con Salsa Sweet-Chilli <i>Panko Battered Prawns & Sweet-Chilli Sauce</i>	
3 UD.	12€
5 UD.	20€
Ensaimada con Foie Gras y Anguila Ahumada <i>Ensaimada with Foie Gras and Smoked Eel</i>	25€
Patatas Fritas o Boniatos Fritos <i>French Fries or Fries Sweet Potato</i>	6€
Salsa Extra: Mayo Trufa, Mayo Kimchi, Bearnesa <i>Add Extra Dip: Truffle Mayo, Mayo Kimchi, Bearnaise</i>	2.5€

Consultenos por las opciones de postre.
Feel free to ask us for our dessert.

CAVIAR

Caviar

El caviar se sirve con blinis, crème fraîche y eneldo

Caviar is served with blinis, crème fraîche, and dill

CAVIAR SELECCIÓN / CAVIAR SELECTION

Nacarii Eco Riofrio	80€
Excellsius Ossetra Eco Riofrio	100€
Beluga “Huso Huso”	180€

2 COPAS DE RUINART BRUT / 2 GLASSES OF RUINART BRUT

Nacarii Eco Riofrio	110€
Excellsius Ossetra Eco Riofrio	130€
Beluga “Huso Huso”	210€

BOT. RUINART BRUT / BOT. RUINART BRUT

Nacarii Eco Riofrio	190€
Excellsius Ossetra Eco Riofrio	210€
Beluga “Huso Huso”	290€

Nacarii Eco Riofrio 30gr

Nuez, ahumado y salino - Gris con matices satinados

Nutty, smoky and saline - Grey & satin shades

2.8-3mm

Excellsius Ossetra Eco Riofrio 20gr

Nuez, mantequilla y salino - Perlado con reflejos luminosos

Nutty, buttery and saline - Pearlescent with luminous highlights

+ de 3mm

Beluga Huso-Huso 30gr

Fresco, mineral y salino - Gris y Negro

Fresh, mineral and saline - Grey & Black

3.5mm