

SERVICIO DE HABITACIONES DIA

DAY ROOM SERVICE

07:30 a 23:00 / 07:30 to 23:00

Cargo Servicio de Habitaciones / Room Service Charge
10€

OSTRA GILLARDEAU N 3 Gillardeau Oyster N 3

ARRABBIATA O BEARNESA GRATINADA / Tomato and Chilli Foam Or Béarnaise Graten 7€ ud.

NATURAL / Natural 6€ ud.

JAMON IBERICO 100% BELLOTA ETIQUETA ORO 90G

100% Acorns Iberian Ham 90g 33€

TABLA DE QUESOS BY SAGLA

Cheeses Board By SAGLA 28€

TABLA DE EMBUTIDOS IBERICOS

Iberian Cured Meats Board 28€

CROQUETAS DEL DIA, 2 UD.

Croquettes of the day, 2 ud. 6€

FALAFEL CON SALSA TZATZIKI

Falafel with Tzatziki Sauce 12€

HUMMUS CON PAN PITA

Hummus and Pita Bread 12€

TOTOPOS, PICO DE GALLO Y GUACAMOLE

Totopos, "Pico de Gallo" and Guacamole 16€

HAMBURGUESA VEGANA DE ALUBIA NEGRA,

BONIATO AL CURRY Y CACAHUETE, CON BONIATOS FRITOS

Vegan Burger (Black Beans, Sweet Potato, Curry and Peanuts) and Fried Sweet Potatoe 20€

CHEESE BURGUER DE WAGYU MALLORQUIN CON PATATAS FRITAS

Mallorca Wagyu Cheese Burger with French Fries 28€

HOT DOG DE WAGYU MALLORQUIN CON COLESLAW DE COLIFLOR

Y SALSA AJI AMARILLO

Mallorca Wagyu Hot Dog with Coleslaw and yellow Aji Sauce 18€

PESCADO DEL DIA CON VERDURAS A LA PARRILLA

Fish of the day with grilled vegetables 29€

ELIJE TU SALSA : Mayo trufa, Ketchup, Bearnaise

Choose Your Dip : Truffle Mayo, Ketchup, Bearnaise

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	
POLLO / With Chicken	24€
VEGETARIANA / Vegetarian	18€
PIZZA MARGHERITA Margherita Pizza	15€
PIZZA PEPERONI Peperoni Pizza	20€
PIZZA CON ESCALIVADA, ACEITUNAS Y RUCULA Vegetarian Pizza, “escalivada”, olives and rocket	20€
BUÑUELO DE BACALAO, SALSA VERDE Y KATSUOBUSHI Ball Fritter’s Codfish , Green sauce and Katsuobushi	15€
COLIFLOR ASADA CON SALSA DE ROMESCO Y GRANADA Roasted Cauliflower with Romesco Sauce and Pomegranate	8€
BURRATA, “SALMOREJO”, ALCACHOFA Y PIPAS DE CALABAZA Burrata, Tomatoes Cream, Artichoke and Pumpkin Seeds	18€
MINI BURGER DE POLLO KARAAGE, WAKAME, PEPINO ENCURTIDO, PATATAS FRITAS Y MAYO TRUFA Chicken Karaage Mini Burger, Wakame, Pickled Cucumber, French Fries and Mayo Truffle	10€
SHAO MAI DE PATO CONFITADO, FOIE GRAS E YUZU Shao Mai Confit Duck, Foie Gras and Yuzu	18€
BONIATOS FRITOS Sweet Potato Fries	6€
PATATAS FRITAS French Fries	6€

Elije tu salsa; Mayotrufa / Ketchup / Bearnesa
Chosse your sauce; TruffleMayo / Ketchup / Bearnaise

CAVIAR

LATA DE 30 G CON BLINIS, CREMA AGRIA Y ENELDO
30 g Can with Blinis, Creme Fraiche and Dill

GOLDEN OSCETRA CAVIAR 80€

BELUGA “Huso Huso” 180€

LATA DE 30 G CON BLINIS, CREMA AGRIA Y ENELDO
+ 2 COPAS DE RUINART BRUT
30 g Can with Blinis, Creme Fraiche and Dill
+ 2 Glasses Ruinart Brut

GOLDEN OSCETRA CAVIAR 110€

BELUGA “Huso Huso” 210€

LATA DE 30 G CON BLINIS, CREMA AGRIA Y ENELDO
+ BOTELLA RUINART BLANC DE BLANCS
30 g Can with Blinis, Creme Fraiche and Dill
+ Bottle Ruinart Blanc de Blancs

GOLDEN OSCETRA CAVIAR 220€

BELUGA “Huso Huso” 320€

GOLDEN OSCETRA CAVIAR

>2mm Color Negro y Marrón.

Elegante, Sabor a Nuez, Mantequilla y Sal.

>2mm Black and Brown Color. Elegant,

Nutty Taste, Butter & Salt

BELUGA “Huso-Huso”

3,5mm, Color Gris y Negro. Fresco, Mineral, Salado, Hueva Grande.

Uno de los Mejores Caviars del Mundo

3,5mm, Grey and Black Color. Fresh, Mineral, Salty, Big Roe.

One of the Best Caviar in the World