

SERVICIO DE HABITACIONES DIA ROOM SERVICE DAY

07:30 - 23:00

Cargo Servicio de Habitaciones 10€

Room Service Fee 10€

Ostra MarConil n2 <i>Oyster MarConil n2</i>	ud / 6€
Jamón Ibérico 100% bellota etiqueta oro 90g <i>100% Acorns Iberian ham 90g</i>	33€
Tabla de Embutidos Ibéricos con Pan con “Tomate de Ramallet” <i>Iberic Charcuterie Board & Bread with “Vine Tomatoes”</i>	28 €
Surtido de Quesos By “SAGLA” con Pan con “Tomate de Ramallet” <i>Assortment of Cheeses & Bread with “Vine Tomatoes”</i>	28 €
Croquetas del Dia, 2 ud. <i>Croquettes of the Day, 2 ud.</i>	6€
Anchoas 00 del Cantabrico, con Pan de Cristal y Mantequilla <i>North Sea “Cantabrico” Anchovies 00, with Cristal Bread and Butter</i>	6€
Falafel con Salsa Tzatziki <i>Falafel with Tzatziki Sauce</i>	12€
Naan de Falafel <i>Falafel Naan</i>	14€
Hummus con Pan Pita <i>Hummus and Pita Bread</i>	12€
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€
Langostinos Rebozados en Panko con Salsa Sweet-Chilli <i>Panko Battered Prawns & Sweet-Chilli Sauce</i>	20€
Patatas Fritas o Boniatos Fritos <i>French Fries or Fries Sweet Potato</i>	6€
Salsa Extra / Extra Sauce Mayo Trufa / Truffle Mayo Mayo Kimchi / Kimchi Mayo Salsa Bearnesa / Béarnaise Sauce	2.5€

Carabineros al “Pil-Pil” con AOVE, Guindillas y Ajo <i>Scarlet Shrimp “al Pil-Pil” with Extra Virgin Olive Oil, Chili & Garlic</i>	29€
Tiradito de Hamachi y Gazpacho de Tomatillo Verde <i>Hamachi Tiradito and Green Tomatoe Gazpacho</i>	20€
Ensalada NOI-Coise de Vieiras y Anchoa 00 <i>NOI-Coise Salad, Scallops & 00 Anchovies</i>	28€
Burrata Pugliese con Melocoton Asado <i>Burrata Pugliese with Roasted Peaches</i>	18€
Ensalada Thai con Gambas Pill-Pill <i>Thai Salad with Pill-Pill Prawns</i>	22€
Ensalada Thai con Solomillo de Ternera <i>Thai Salad with Beef Sirloin Steak</i>	26€
Club Sandwich de Pastrami con Patatas Fritas <i>Pastrami Club Sandwich & Frites</i>	25€
Hamburguesa Vegana de Alubia Negra, Boniato al Curry y Cacahuete, con Boniatos Fritos <i>Vegan Burger (Black Beans, Sweet Potato, Curry and Peanuts) & Fried Sweet Potatoe</i>	20€
Cheese Burger con Patatas Fritas <i>Cheese Burger & French Fries</i>	28€
Pizza Margherita <i>Margherita Pizza</i>	18€
Extra Pizza	
Verduras / Vegetables	2€
Chorizo / Pepperoni	2€
Rape con verduras a la Parrilla y Curry Rojo <i>Monkfish with Grilled Vegetables & Red Curry</i>	29€
Solomillo , Pure de Salsifi y Salsa de “Tap de Corti” <i>Sirloin Steak, Salsify Puree & “Tap de Cortí” Paprika Sauce</i>	35€
Consúltenos por las opciones de postre. <i>Feel free to ask us for our dessert.</i>	

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