



SERVICIO DE HABITACIONES

MENÚ DESAYUNO

MENÚ COMFORT FOOD

MENÚ BEBIDAS



MENÚ MINIBAR

ESPAÑOL

ESPAÑOL

DESAYUNO ROOM SERVICE

DISPONIBLE DE 7:00 A 11:00 HORAS.

Le rogamos informe a la persona que le atienda de cualquier
alergia o requisito dietético especial que debamos tener en
cuenta a la hora de preparar su pedido. Muchas gracias.

CONTINENTAL → 33 Euros

Cesta de bollería, pan artesano, tostadas, mantequilla, mermeladas, tomate
rallado, surtido de embutidos ibéricos, quesos artesanos de producción local,
yogur de estilo griego con granola casera y macedonia de fruta de temporada.

Selección de zumos recién exprimidos y café:

Naranja / Pomelo / Detox verde / Zanahoria

Café / Té / Chocolate caliente.

SALUDABLE → 36 Euros

Yogur de estilo griego con frutos rojos, barritas de cereal, cesta de panes
artesanos, mantequilla, mermeladas, revuelto de claras de huevos de corral
con espinacas frescas, aguacate cortado con Dukkha y macedonia de fruta
de temporada.

Selección de zumos recién exprimidos y café:

Naranja / Pomelo / Detox verde / Zanahoria

Café / Té / Chocolate caliente

DESAYUNO A LA CARTA

BOWL DE AÇAÍ → 15 Euros

Semillas de chía, leche de coco y fruta de temporada.

GRANOLA CASERA → 14 Euros

Yogur griego y miel infusionada.

BOWL DE AVENA Y PLÁTANO → 13 Euros

Con kiwi, naranja y nueces tostadas.

MACEDONIA → 12 Euros

De fruta de temporada y frutos rojos.

REVUELTO VEGANO DE TOFU → 16 Euros

Levadura nutricional y tostadas de pan de centeno.

CHURROS TRADICIONALES → 12 Euros

Servidos con espuma tibia de chocolate.

SURTIDO DE BOLLERÍA, PAN ARTESANO Y TOSTADAS → 18 Euros

Servido con tomate rallado, mantequilla y mermeladas.

CHARCUTERÍA Y QUESO → 25 Euros

Surtido de embutidos locales y quesos artesanos de producción local.

DOS HUEVOS ECOLÓGICOS → 21 Euros

Cocinados al momento y a su elección, servidos con tres guarniciones
y tostadas de pan de masa madre.

Opciones:

Bacon crujiente / Salchichas de pollo / Salchichas de ternera / Morcilla

Salmón ahumado / Patatas asadas / Tomate asado/ Champiñones salteados

Pastel de patata crujiente / Espárragos verdes a la parrilla

*Cada suplemento 4€.

TORTILLA VAGA → 18 Euros

Con espárragos verdes, queso crema y cebollino.

BEBIDAS

SELECCIÓN DE ZUMOS RECIÉN EXPRIMIDOS: → 6 Euros

Naranja / Pomelo / Detox verde / Zanahoria

SELECCIÓN DE BATIDOS: → 8 Euros

Elige tu fruta y leche favorita.

Fresas / Plátano / Mango / Fruta de la pasión / Coco / Piña

Avena / Soja / Almendras / Desnatada / Sin lactosa / Entera

BEBIDAS CALIENTES:

Espresso / Flat white / Cortado / Macciato → 4 Euros

Americano / Doble espresso → 5 Euros

Capuccino / Café con leche / Latte / Chocolate caliente → 5 Euros

Carajillo → 5 Euros

English Breakfast / 4 Frutos Rojos / Earl Grey / Menta → 5 Euros

Menta Hierba Luisa / Rooibos Vainilla / Manzanilla

*Pregunte por la leche que prefiera.

Avena / Soja / Almendras / Desnatada / Sin lactosa / Entera

AGUAS:

Agua sin gas Numen 0.5 lt → 5 Euros

Agua con gas Numen 0.5 lt → 6 Euros

Perrier 200ml → 6 Euros

Los menús incluyen el IVA.

Por favor, tenga en cuenta que los tiempos de espera pueden variar
según la demanda.

ESPAÑOL

SERVICIO DE HABITACIONES /COMFORT FOOD

DISPONIBLE DE 11:00 A 23:00 HORAS

Le rogamos informe a la persona que le atienda de cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su pedido. Muchas gracias.

 Estos productos estarán disponibles las 24 horas del día.

 **SOPA DE ESTILO
RAMEN CON POLLO** → 24 Euros

Alga nori, huevo "tierno" con salsa de soja, cebolleta tierna, soja germinada y fideos chinos.

*Opción vegetariana disponible.

 **TOMATES DE HUERTA
CON BURRATINA DE BÚFALA** → 23 Euros

Servida con sopa fría de pera, cítricos, menta y un toque de vodka.

ENSALADA CÉSAR → 25 Euros

Con pechuga de pollo a baja temperatura o langostinos y croutons.

DELUXE CLUB SANDWICH → 23 Euros

Pan blanco, pechuga de pollo, pavo, lechuga, tomate y salsa César.

HAMBURGUESA DELUXE → 28 Euros

Brioche de patata, cebolla caramelizada, hamburguesa de ternera, queso Havarti y nuestra salsa bbq casera.

Suplementos:

Bacon / Jalapeño / Huevo frito.

*Por cada ingrediente extra 4 €.

*Opción vegana disponible.

SUPER BIKINI → 21 Euros

Pan tramezzino, jamón cocido en casa y queso Havarti.

 **PIZZA MARGARITA** → 20 Euros

Tomate, mozzarella.

Incluye dos suplementos.

Suplementos:

Jamón cocido / Bacon / Champiñones / Jalapeños / Anchoas

Queso azul / Rúcula / Huevo frito / Burrata de búfala.

*Por cada ingrediente extra 4 €.

 **LASAÑA
BOLOÑESA TRADICIONAL** → 23 Euros

Estofado de ternera, salsa de tomate, bechamel y gratinado con queso pecorino rallado.

*Opción vegetariana disponible.

 **COQ AU VIN
(ESTOFADO DE POLLO AL
VINO TINTO)** → 26 Euros

Bacon, cebolla glaseada y champiñones servidos con arroz o puré de patatas a su elección.

DE NUESTRO RESTAURANTE L'ANXOVA DIVINA

 **JAMÓN IBÉRICO
CORTADO A CUCHILLO** → 39 Euros

Pan de coca con tomate y aceite de oliva.

 **PLATO DE QUESOS
ARTESANOS DE PRODUCCIÓN LOCAL** → 26 Euros

Frutos secos, fruta fresca y pan de masa madre.

**LAS ANCHOAS DE
L'ANXOVA DIVINA** → 22 Euros

Mantequilla ahumada, flor de tomillo y pan de avellana.

DE NUESTRO RESTAURANTE LORA

**PAN ÁRABE
Y STRACCIATELLA** → 20 Euros

Zaatar (mezcla de hierbas árabes), tomate de huerta y ensalada de apio.

FALAFEL DE LORA → 19 Euros

Salsa de yogur con menta y verduras crudas muy crujientes.

**SURTIDO DE PANES
CON SUS COMPLEMENTOS** → 19 Euros

Muhammara (pimientos y nueces), babaganoush (berenjena a la brasa)

borani (espinacas y yogur) y hummus (garbanzos y Tahine).

CARTA DE POSTRES

**ENSALADA DE FRUTA
DE TEMPORADA** → 12 Euros

 **TEXTURA DE FRAMBUESA** → 12 Euros

Yogur griego y muesli artesano.

 **CHEESECAKE VEGANO** → 13 Euros

Con coco y mermelada de mango.

 **EL TIRAMISÚ CLÁSICO** → 12 Euros

TARTA BANOFFEE → 11 Euros

Pastel de plátano caramelizado.

Los menús incluyen el IVA.

Por favor, tenga en cuenta que los tiempos de espera pueden variar según la demanda.

MENÚ DE BEBIDAS

DISPONIBLE LAS 24 HORAS DEL DÍA

Le rogamos informe a la persona que le atienda de cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su pedido. Muchas gracias.

Tenga en cuenta que se aplicará un cargo adicional de 5 euros por la entrega de hielo.

CÓCTELES

VELVET NEGRONI → 12 Euros

Ginebra Roku, Martini Bitter, Vermouth Izaguirre y naranja

DRESS CODE → 16 Euros

Whisky Toki, Soda de Coco y Yuzu

VINO

VINO BLANCO

	GL.	BTL.
Miranda d'Espiells	7	35
D.O. Penedes, Chardonnay		
Terra de Cuques Blanc	-	100
D.O.Ca Priorat, Garnacha Blanca, Pedro Ximénez		
Baluarte	7	35
D.O. Rueda, Verdejo		
Peces de Ciudad	-	45
D.O. Rueda, Verdejo		
Pazo das Bruxas	7	35
D.O. Rias Baixas, Albariño		
Paco & Lola	-	50
D.O. Rias Baixas, Albariño		
Chivite Colección 125	-	170
D.O. Navarra, Chardonnay		
Roseblood White	-	75
A.O.C Côtes de Provence, Sauvignon Blanc Semillon		
Chablis 1º Cru Les Fourneaux	-	120
A.C. Chablis, Chardonnay		

VINO TINTO

	GL.	BTL.
GR-174	8	40
D.O. Priorat, Tempranillo, Syrah,Cab Sauv i Franc, Carinyena, Garnacha		
Abadal Mandó	-	60
D.O. Pla de Bages, Mandó		
Iohannes	-	110
D.O. Penedes, Merlot, Cabernet Sauvignon		
Baluarte	7	35
D.O. Ribera del Duero, Tempranillo		
Ocho dos dos	-	45
D.O. Ribera del Duero, Tempranillo		
Pago De Anguix Prado Lobo	-	110
D.O. Ribera del Duero, Tinto Fino		
Numanthia	-	140
D.O. Toro, Tinta de Toro		
Termanthia	-	640
D.O. Toro, Tinta de Toro		
Viña Salceda Crianza	7	35
D.O. Ca. Rioja, Tempranillo, Garnacha		
Peces de ciudad	-	45
D.O. Ca. Rioja, Tempranillo		
Georges Crozes Hermitages	-	80
D.O. Valle del Rodano, Syrah		
Château La Fleur-Petrus	-	870
D.O. Bordeaux, Merlot, Cabernet Franc		

VINO ROSADO

	GL.	BTL.
Whispering Angel	14	55
AOC Côtes de Provence, Grenache, Cinsault, Rolle		
Rock Angel	-	85
AOC Côtes de Provence, Grenache, Cinsault, Rolle		
Roseblood	22	85
AOC Côtes de Provence, Tibourén, Cinsault, Garnacha		
Pure Rose	-	85
AOC Côtes de Provence, Grenache, Syrah, Cinsault		
Mirabeau Etoile	-	90
AOC Côtes de Provence, Grenache, Cinsault, Syrah		
By Ott	-	80
AOC Côtes de Provence, Cinsault, Grenach, Mourvèdre		

VINO ESPUMOSO

	GL.	BTL.
Juve Camps Reserva de la Familia	11	55
D.O. Cava, Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay, Parellada		
Gran Juvé	-	110
D.O. Cava, Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay, Parellada		
Juve Camps Reserva de la Familia Rosado Centenario	13	70
D.O. Cava, Pinot Noir		
Veuve Clicquot Yellow Label	19	140
D.O. Champagne, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		
Veuve Clicquot Yellow Label 1.5 L	-	600
D.O. Champagne, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		
Taittinger Brut Reserva	-	170
D.O. Champagne, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		
Ruinart Blanc de Blancs	-	350
D.O. Champagne, Chardonnay		
Cristal	-	900
D.O. Champagne, Pinot Noir, Chardonnay		
Armand de Brignac Gold	-	850
D.O. Champagne, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		
Armand de Brignac Gold 1.5 L	-	2200
D.O. Champagne, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		
Veuve Clicquot Yellow Label Rosé	22	165
D.O. Champagne, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		
Veuve Clicquot Yellow Label Rosé 1.5 L	-	700
D.O. Champagne, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		
Taittinger Prestige Rosé	-	200
D.O. Champagne, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		
Ruinart Rosé	-	400
D.O. Champagne, Pinot Noir, Chardonnay		
Armand de Brignac Rosé	-	1200
D.O. Champagne, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		
Armand de Brignac Rosé 1.5 L	-	2700
D.O. Champagne, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		

DESTILADOS

VODKA

	GL.	BTL.
Absolut	14	-
Belvedere Pure Organic	13	300
Belvedere 1.75L	-	500
Belvedere 3L	-	950
Grey Goose	20	350
Stolichnaya	12	-
Stolichnaya Elite	20	380
Beluga	18	-
Haku Japanese	16	280

GINEBRA

	GL.	BTL.
Roku Original	12	180
Bombay Sapphire	14	200
Oxley	16	-
Gin Beefeater 24	14	-
Gin monkey 47	14	-
Hendrick's	16	260
Ginraw	16	270
KI-NO-BI	20	-
Mirabeau Dry Rosé	14	220

TEQUILA

	GL.	BTL.
Altos Silver	14	-
Altos Reposado	16	-
Altos Añejo	18	-
Codigo 1530 Reposado	24	-
Codigo 1530 Rosé	24	-
Cenote	20	-
Volcan Blanco	18	250
Volcan Reposado	20	290
Volcan Cristalino	26	370
Volcan XA	65	850
Volcan Blanco Tahona	19	140
Patron Silver	20	280
Patron Reposado	26	350
Patron Añejo	32	500

COÑAC

	GL.	BTL.
Hennessy VS	14	250
Hennessy VSOP	18	280
Hennessy XO	65	930
Martell VSOP	25	280
Martell XO	70	950
Martell Cordon Bleu	65	-

WHISKY

HIGHLAND

	GL.	BTL.
Chivas 18	20	-
Glenmorangie X	20	-
Macallan DBL Cask 12y	24	350
Macallan DBL Cask 15y	65	770
Macallan Rare Cask	115	-
Macallan DBL Cask 18y	120	-

ISLAY

	GL.	BTL.
Laphoraig 10y	19	-

BIENDED SCOTCH

	GL.	BTL.
Dewar's 12y	16	-
Johnnie Walker Blue Label	85	890

JAPONÉS

	GL.	BTL.
Toki Original	12	220
Hibiki Japanese Harmony	35	620
Yamazaki 12y	55	750
Hakushu 12y	60	-

BORRÓN

	GL.	BTL.
Maker's Mark	12	250

RON

	GL.	BTL.
Brugal Añejo	12	200
Bacardi Carta Blanca	14	240
Bacardi Gold	15	-
Bacardi 8	18	-
Bacardi 10 años	24	-
Havana Club selección de maestros	18	-
Brugal 1888	18	-

LCORES

	GL.	BTL.
Martini Fiero	8	-
Martini Bitter	8	-
Pernod	8	-
Terras Celtas Hierbas	8	-
Terras Celtas Licor de café	8	-
Terras Celtas Miel	8	-

VERMUT

	GL.	BTL.
Martini Rosso	8	-
Martini Bianco	8	-
Martini Rubino Riserva	10	-
Martini Ambrato Riserva	10	-

CERVEZA

	GL.	BTL.
Estrella Damm	-	6
Stella Artois	-	7

AGUA

		BTL.
Agua sin gas Numen		5
Agua con gas Numen		6
Perrier		6

REFRESCOS

		BTL.
Coca Cola		6
Coca Cola Zero		6
Seven Up		6
Schweppes Naranja		6
Schweppes Limón		6
Schweppes Ginger Ale		6
Schweppes Ginger Beer		6
Schweppes Tónica		6
IceTea Lipton		6
Red Bull Sin Azúcar		8
Zumo de piña / Zumo de manzana		6
Zumo de naranja / Zumo de arándanos		6

CAFÉS

Espresso / Flat White	4
Cortado / Macciato	4
Americano / Doble Espresso	5
Capuccino / Café con leche / Latte	5
Carajillo	5
Chocolate caliente	5

TÉS

Todos a 5

English Breakfast / 4 Frutos Rojos
Earl Gray / Menta Hierba Luisa / Verbena Menta
Rooibos Vainilla / Manzaniila

MENÚ DEL MINIBAR

REFRESCOS

Agua sin gas Numen	5 Euros
Agua con gas Numen	6 Euros
Perrier	6 Euros
Coca Cola	6 Euros
Coca Cola Zero	6 Euros
Schweppes Tónica	6 Euros
Schweppes Limón	6 Euros
Schweppes Naranja	6 Euros
Red bull	8 Euros
Agua con gas - Chilled CBD	8 Euros
Zumo de piña - Auara	6 Euros
Zumo de naranja - Auara	6 Euros
Agua de Coco - MAD Cococoast	7 Euros
Shot de naranja - Voelken	6 Euros
Matcha té verde - YOKO	7 Euros
After Hangover Water	6 Euros

CERVEZAS

	6 Euros
Estrella Damm	7 Euros
Stella Artois	

VINO Y CHAMPAGNE

	46 Euros
Whispering Angel	90 Euros
Veuve Clicquot Yellow Label	

LICORES

	14 Euros
Ron Flor de Caña	15 Euros
Vodka Belvedere	24 Euros
Tequila Patrón	18 Euros
Gin Raw Proveta	16 Euros
Gin Hendricks	16 Euros
Glemorangie	

BOCADOS SALADOS

	9 Euros
Anacardos	9 Euros
Nueces	6 Euros
Patatas Espinaler	7 Euros
Aceitunas rellenas de anchoa	

RINCÓN DULCE

	5 Euros
Galletas Chocolate y yogur - Natwins	7 Euros
Gominola moras	8 Euros
Gominola labios	8 Euros
Gominola nube	8 Euros
Frasco de TWIX	8 Euros
Chocolate negro 70% - Joan Miró	8 Euros
Chocolate con leche 35% - Antoni Gaudí	7 Euros
Fruta deshidratada de piña	5 Euros
True gum chicles sabor menta	

BELLEZA

	12 Euros
Mascarilla facial - BALANCE	