

BEBIDAS / BEVERAGES / BOISSONS

1- Coca Cola 50cl	2,90 €
2- Coca Cola Light 50cl	2,90 €
3- Coca Cola Zero 50cl	2,90 €
4- Sprite 50cl	2,90 €
5- Aquarius Naranja 50cl / Orange / Orange	3,10 €
6- Aquarius Limon 50cl / Lemon / Citron	3,10 €
7- Nestea Limon 50cl / Lemon / Citron	3,10 €
8- Schweppes Limón 33cl / Lemon / Citron	2,50 €
9- Schweppes Naranja 33cl / Orange / Orange	2,50 €
10- Tónica Schweppes 33cl / Schweppes Tonic Water / Schweppes tonic	2,50 €
11- Agua sin gas Solan de Cabras 50cl / Mineral water / Eau minérale	2,60 €
12- Agua con gas 50cl / Sprankling water / Eau gazeuse	2,60 €
13- Zumo de piña Tropicana 20cl / Pineapple juice / Jus d'ananas	2,50 €
14- Zumo de melocotón Tropicana 20cl / Peach juice / Jus de pêche	2,50 €
15- Zumo de tomate Tropicana 20cl / Tomatoe juice / Jus de tomate	2,50 €
16- Cerveza Mahou 5 estrellas 25cl / Bottle beer / Bière	2,50 €

VINOS / WINE / VIN

BLANCOS / WHITE WINE / VIN BLANC

17- Enate D.O.Somontano (Chardonnay)	23,00 €
18- Coto de Ibedo D.O. Ribeiro (Treixadura y Torrontés)	12,00 €
19- Bicos D.O.Rias Baixas (Albariño)	12,00 €
20- Marqués de Irún D.O. Rueda (Verdejo)	15,00 €

TINTOS / RED WINE / VIN ROUGE

21- La Planta D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)	23,00 €
22- Finca Resalso D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)	17,00 €
23- Lan D.O. Rioja (Tempranillo)	17,00 €
24- Viña Ardanza Reserva D.O. Origen Rioja 75cl (80% Tempranillo, 20% Garnacha)	57,00 €
25- Viña Ardanza Reserva D.O. Origen Rioja 37,5 cl (80% Tempranillo, 20% Garnacha)	37,00 €

ESPUMOSOS / SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE / MOUSSEUX

26- Freixenet D.O Cava (Malvasia)	35,00 €
27- Moet & Chandon A.O.C. Champagne	93,00 €
28- Cardinale Lanata D.O I.G.P. Piamonte (Moscato)	35,00 €
29- Sanguè di ghiudas D.O.C. Lombardia (Croatina y Barbera)	26,00 €

Para realizar su pedido, por favor contacte con recepción

To place an order, please contact front desk

Pour passer votre commande, s'il vous plaît
contacter la réception

HORARIO
OPENING HOURS / HORAIRE
18:00 - 01:00 H



LE ROOM SERVICE

WE SERVE,
YOU ENJOY

ENTRANTES / APPETIZERS / ENTRÉES


1- Jamón ibérico	18,00 €
Iberian ham / Jambon ibérique style parme espagnol	
2- Queso curado	12,00 €
Cured cheese / Fromage vieux	
3- Foie mi-cuit con biscotti	13,50 €
Mi cuit foie with biscotti / Foie gras accompagné de paim d'épices	
4- Revuelto de espárragos trigueros y jamón ibérico	8,50 €
Asparagus and iberian ham scrambled eggs / Oeufs brouillé pointe d' asperges vertes et jambon fumé	
5- Revuelto de setas	8,50 €
Mushroom scrambled eggs / Oeufs brouillé avec champignons	
6- Involtini de queso de cabra, bacon y cebolla caramelizada	7,50 €
Goat chesee wrapped in bacon and topped with caramelized onion / Fromage de chevre enrollé de bacon et oignons caramélisé	
7- Baba Ganush y Hummus / Baba Ghanoush and/et Hummus	8,00 €
8- Sushi (8 ud.)	10,00 €

ENSALADAS / SALADS / SALADES

9- Ensaladilla de langostinos con mayonesa de pimentón de la Vera	9,50 €
Shrimp and potatoe salad topped with paprika mayonnaise / Salade russe de crevette	
10- Burrata fresca con verduras asadas y mermelada de tomate	12,50 €
Burrata chesee with roasted vegetables and tomato jam / Fromage cremeux de mozzarella accompane de legumes au four et d une marmemalade de tomate	
11- Ensalada de bacalao ahumado, gajos de naranja, aceitunas negras y salsa romesco	10,50 €
Smoked cod salad with orange slices and black olives topped with romescu sauce / Salade de morue fumée, orange, olives noires et sa sauce maison	
12- Ensalada César con pollo	10,50 €
Chicken Caesar salad / Salade cesar a base de poulet	
13- Ensalada de espinacas con nueces queso de cabra y salsa de miel y naranja	10,50 €
Spinach saldad with goat cheese and nuts, topped with honey and orange sauce / Salade d'épinards noix, fromage de chevre et sauce de miel et orange	

CREMAS / SOUPS / CRÈME

14- Salmorejo con huevo de codorniz y jamón ibérico	7,50 €
Typical spanish tomato soup with quail eggs and iberian ham / Crème de tomate froide, oeuf dur et jambon ibérique	
15- Crema de calabacín con queso rallado	7,50 €
Zuchinni soup with grated cheese / Crème de courgette et fromage rapé	
16- Crema de verduras con croutons	7,00 €
Vegetable soup with croutons / Crème de légumes et croutons	

 Apto para vegetarianos

**ARROCES Y PASTA / RICE AND PASTA / RIZ ET PÂTES**

17- Wok de verduras con arroz	10,50 €
Vegetable wok with rice / Wok de légumes accompagné du riz	
18- Risotto de setas con jamón ibérico	11,50 €
Mushroom and Iberian ham risotto / Risotto de champignons et jambon ibérique	
19- Paella de marisco	12,50 €
Seafood paella / Paella de fruits de mer	
20- Canelones de espinaca y ricotta con salsa de roquefort	10,50 €
spinach, ricotta and walnut caneloni with roquefort sauce / Canelloni d'épinards et ricote accompagné d une sauce gorgonzola	
21- Ravioli de salmón fresco con salsa aurora	10,50 €
Fresh salmon ravioli with aurora's sauce / Ravioli de saumon frais et sauce aurora	

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

HAMBURGUERS AND SANDWICHES / HAMBURGUERS ET SANWICH

22- Sandwich mixto	7,50 €
Ham and cheese sandwich / Sandwich croque monsieur	
23- Sandwich club	10,50 €
Club sandwich / Sandwich club	
24- Wrap de pollo aguacate y queso de cabra con salsa de yogurt y pepino	8,00 €
Chicken, avocado and goat cheese wrap with yogurt and cucumber sauce / Wrap de poulet, avocat, fromage de chèvre sauce légère de yogurt e concombre	
25- Wrap de salmón ahumado con salsa de yogurt, escarola y manzana	9,50 €
Smoked salmon apple and lettuce wrap with yogurt sauce / Wrap de saumon fumé accompagné d une sauce de yogurt, scarole et pomme	
26- Hamburguesa de presa ibérica con jamón, queso viejo, mojo picón y lechuga	12,50 €
Iberian pork shoulder hamburger with iberian ham, cured chesee and "mojo picon" sauce / Hamburger de boeuf, jambom serrano, fromage vieux accompagné d une sauce de poivron rouge salade tomate et oignons	
27- Hamburguesa de magret de pato con cebolla caramelizada y salsa de naranja y teriyaki	12,50 €
Duck magret hamburger with caramelized onion and teriyaki and orange sauce / Hamburger de magret de canard, oignons rouges, et d une sauce à l' orange et teriyaki	
28- Hamburguesa de retinta con queso de cabra y mayonesa de bacon y pepinillo	13,50 €
Retinta beef hamburger topped with goat chesee and mayonnaise / Hamburger de boeuf, fromage de chèvre, salade, tomate, oignons et oeuf dur et miel	
29- Hamburguesa de ternera, bacon , cheddar, tomate, lechuga y cebolla	10,00 €
Beef hamburger with bacon, cheddar, lettuce, onion and tomatoes / Hamburger de boeuf, bacon, cheddar, tomate salade et oignons	

LE ROOM KIDS

30- Hamburguesa con queso, patatas, zumo y petit suisse	10,00 €
Cheeseburger, french fries, juice and petit suisse / Cheeseburger, pommes frites, jus et petit suisse	
31- Fingers de pollo, patatas, zumo y petit suisse	10,00 €
Chicken fingers, french fries, juice and petit suisse / Bâtonnet de poulet, pommes frites, jus et petit suisse	
32- Perrito caliente, patatas, zumo y petit suisse	10,00 €
Hot dog, french fries, juice and petit suisse / Hot dog, pommes frites, jus et petit suisse	

CARNES / MEAT / VIANDE

33- Carrillada ibérica al Pedro Ximénez con base de patatas	11,00 €
Cheek of iberian pork with sweet wine sauce over a base of potatoes / Viande de boeuf iberique style carbonade avec une sauce de vin doux et pommes frites	
34- Pollo de corral relleno de panceta y queso escaragoza, sobre puré de patata y salsa de champiñones	10,00 €
Free range chicken stuffed with bacon and scarmoza cheese over mashed potatoes and mushroom sauce / Poulet de ferme farci de bacon et fromage provolone fumé accompagnée de purée de pomme de terre et sauce aux cahmpignons	
35- Solomillo de cerdo ibérico trinchado con salsa strogonoff	11,50 €
Carved Iberian pork sirloin with strogonoff sauce / Filet pur iberique sauce strogonoff et pommes frites	

PESCADOS / FISH / POISSON

36-Tartar de salmón con aguacate y tostas	12,00 €
Salmon tartare with avocado and toast / Tartare de saumon frais et avocat accompagné de pain toasté	
37- Bacalao confitado con gratinado de alioli sobre pisto	13,00 €
Glazed cod grated with garlic mayonnaise over vegetables / Morue aux petits légumes et sauce aïoli gratinée	
38- Salmón grill y espárragos trigueros sobre puré de patata y maíz	13,00 €
Grilled salmon with asparagus over mashed corn and potatoes / Saumon grillé accompagnée de une purée de pomme de terre et maïs et pointe d'asperges vertes	
39- Tataki de atún rojo, envuelto en sésamo, con ensalada fresca de tomates cherry y manzana	13,50 €
Red tuna tataki, wrapped in sesame seeds with cherry tomato and apple salad / Thon rouge mariné au soja et enrollé de sésame accompagné de salade pomme granith et tomate cherry	

POSTRES / DESSERTS / DESSERTS

40- Brownie de chocolate y nueces con cobertura de mousse de chocolate blanco	5,50 €
Brownie covered with white chocolate mousse / Tarte de chocolat noir et noix (brownie) et nappage de chocolat blanc	
41- Crema de queso, con mermelada de melocotón y Oreo	5,50 €
Cream cheese with peach jam and oreo / Creme de fromage marmelade d'abricot et biscuit oréo	
42- Mousse de cacahuete con ganache de chocolate y kikos	5,50 €
Penaut mousse with ganache and corn nuts / Mousse de noisette et nappage de chocolat noir	
43- Tiramisú	5,50 €
Tiramisu / Tiramissu	
44- Crumble de manzana	5,50 €
Apple crumble / Tarte aux pommes	
45- Fruta de temporada	5,50 €
Seasonal fruit / Fruit de saison	
46- Zumo de fruta de temporada	5,50 €
Seasonal fruit juice / Jus de multi fruits maison	

IVA INCLUIDO / TAXES INCLUDED / TVA COMPRISE