

## SUGERENCIAS

<i>Gamba blanca de huelva (200gr)</i>	25,00 €
<i>Ensalada de cangrejo real</i>	20,00 €
<i>Tiradito de corvina</i>	20,00 €
<i>Cogote de merluza a la donostiarra</i>	21,00 €

## ENTRANTES FRÍOS

<i>Gazpacho andaluz</i>	12,00 €
<i>Salmorejo</i>	12,00 €
<i>Vichyssoise</i>	12,00 €
<i>Carpaccio de solomillo de ternera</i>	18,00 €
<i>Tartar de piña, tomate y langostinos</i>	16,00 €
<i>Ensalada de codorníz</i>	19,00 €
<i>Ensalada César</i>	13,00 €
<i>Redondos de foie mi-cuit hecho en casa con salsa de frutos rojos</i>	20,00 €
<i>Espárragos con salmón y salsa de eneldo</i>	17,00 €

## ENTRANTES CALIENTES

<i>Gambas de cristal de Cádiz con mayonesa de lima</i>	16,00 €
<i>Parrillada de verduras</i>	12,00 €
<i>Fetuccini amatriciana</i>	16,00 €
<i>Croquetas de carabineros</i>	12,00 €
<i>Croquetas de jamón ibérico</i>	10,00 €
<i>Cazón adobado</i>	16,00 €

## PESCADOS

<i>Salmonetes a la andaluza</i>	18,00 €
<i>Tartar de atún</i>	21,00 €
<i>Chipirones salteados con alga wakame</i>	21,00 €
<i>Lubina a la espalda con verduritas</i>	23,00 €
<i>Rape con salsa de marisco</i>	23,00 €

## CARNES

<i>Tournedo con foie a la plancha y salsa Oporto</i>	24,00 €
<i>Entrecotte de Freygaard fileteado con pure de patata con parmesano</i>	25,00 €
<i>Cachopo de solomillo con patatas fritas</i>	19,00 €
<i>Lingote de cochinillo al horno con manzana osmotizada y puré de patata</i>	23,00 €
<i>Paletilla de lechal al horno con patatas panadera</i>	25,00 €
<i>Cochifrito Lavanda</i>	20,00 €
<i>Dados de solomillo con salsa de champiñones y arroz basmati</i>	23,00 €
<i>Pechuga de pollo a la naranja estilo Chino</i>	17,00 €
<i>Coquelet con salsa de peras</i>	21,00 €

## HAMBURGUESAS Y SANDWICHES

<i>Hamburguesa Angus con patatas fritas</i>	16,00 €
<i>Sandwich club con patatas fritas</i>	16,00 €

*Acompañamiento adicional 5,00€*

*Si tiene algún tipo de intolerancia o alergia,  
pregunten por nuestra carta de alérgenos*

*Sulpemento por servicio de room service 9,00€*

*Pan y aperitivo 2,50€  
IVA incluido*

## Menú Degustación - 45€

El menú degustación se podrá pedir desde las 13:00h hasta las 15:00h y de 20:30h a 22:00h.

### Sólo se sirve a mesa completa

Tartar de piña, tomate y langostinos

\*\*\*\*

Fetuccine con salsa italiana

\*\*\*\*

Gambas de cristal de Cádiz con mayonesa de lima

\*\*\*\*

Chipirones salteados con alga Wakame y helado de Wasabi

\*\*\*\*

Dados de solomillo con salsa de champiñones y arroz basmati

\*\*\*\*

Milhojas de pasta Filo y crema de queso y yemas

Agua y café incluido

IVA incluido

## POSTRES

<i>Tarta fina de manzana (tarda 20 min.)</i>	12,00 €
<i>Brownie esponjoso con helado de vainilla</i>	9,00 €
<i>Milhojas de pasta Filo rellena de crema de queso y nata</i>	8,00 €
<i>Helados artesanos (2 bolas)</i>	7,00 €
<i>Ensalada de frutas de temporada</i>	7,00 €
<i>Semifrío de mandarina</i>	12,00 €
<i>Bola de helado en cucurucho</i>	3,50 €

*Recomendamos pedir la tarta de manzana al principio*

*IVA incluido*

## INFUSIONES, TÉS Y CAFÉS

<i>English Breakfast</i>	3,00 €
<i>Caramel tea</i>	3,00 €
<i>Black tea lavender</i>	3,00 €
<i>White pear tea</i>	3,00 €
<i>Green tea</i>	3,00 €
<i>Golden chamomile herbal tea</i>	3,00 €
<i>Café: solo, cortado o con leche</i>	2,50 €
<i>Café bombón</i>	3,00 €
<i>Cappuccino clásico</i>	3,00 €
<i>Cappuccino con chocolate</i>	3,00 €
<i>Cappuccino de caramelo</i>	3,00 €
<i>Cappuccino de plátano verde</i>	3,00 €
<i>Cappuccino de menta</i>	3,00 €
<i>Latte macchiato</i>	3,50 €
<i>Vienés (café y nata)</i>	3,50 €
<i>Irlandés (whisky, café y nata)</i>	4,50 €
<i>Jamaicano (licor de café, café y nata)</i>	4,50 €
<i>Barnamit Baileys (Baileys, menta, leche, helado de vainilla y galletas Oreo)</i>	6,50 €