

MENU

Entradas

Ensalada mediterránea	€ 7,50
Ensalada de temporada, tomates, pepinos, aceitunas <i>Seasonal salad, tomatoes, cucumbers, olives</i>	
Tostada de tomate y aguacate ^(1, 7)	€ 8,00
Pan tostado, tomate al ajo, aguacate, cebolla y pimientos <i>Grilled bread, garlic tomato, avocado, onion & peppers</i>	
Trío de hummus con focaccia ^(1, 7)	€ 8,50
Hummus de remolacha y frijoles, garbanzos con ajo, guisantes con menta y limón <i>Beetroot & bean hummus, garlic chickpea, mint & lemon pea</i>	
Caprese ⁽⁷⁾	€ 9,00
Mozzarella de búfala, tomate y albahaca <i>Buffalo mozzarella, tomato & basil</i>	
Suflé de parmesano con ensalada de temporada ^(1, 3, 7)	€ 9,00
Pastel salado de parmesano con ensalada verde <i>Savory parmesan flan with green salad</i>	
Gazpacho de remolacha con mozzarella de búfala ^(1, 7, 9)	€ 9,50
Tomate, pepino, cebolla roja, pimiento rojo, manzana, remolacha y albahaca <i>Tomato, cucumber, red onion, red pepper, apple, beetroot & basil</i>	

Menu Infantil

Pasta con tomate ⁽¹⁾	€ 7,00
<i>Pasta with tomato sauce</i>	
Pasta a la boloñesa ⁽¹⁾	€ 7,50
<i>Pasta Bolognese</i>	
Nuggets con patatas fritas ^(1, 3)	€ 7,50
<i>Chicken nuggets with fries</i>	
Cheeseburger con patatas fritas ^(1, 3, 7)	€ 8,50
<i>Cheeseburger with fries</i>	

Primero Platos

Espaguetis guitarra con tomate y albahaca ^(1, 3, 7)	€ 11,00
Pasta fresca al huevo con tomates, ajo y albahaca <i>Fresh egg pasta with tomato, garlic and basil</i>	
Espaguetis guitarra cacio e pepe ^(1, 3, 7)	€ 12,00
Pasta fresca al huevo con salsa de pecorino, leche y pimienta <i>Fresh egg pasta with pecorino cheese, milk and black pepper</i>	
Pappardelle a la boloñesa ^(1, 3, 7)	€ 13,00
Pasta fresca al huevo con carne picada y salsa de tomate <i>Fresh egg pasta with minced meat and tomato sauce</i>	
Parmigiana de berenjenas ^(1, 3, 7)	€ 12,00
Rollos de berenjena rellenos de mozzarella y parmesano, con salsa de tomate <i>Eggplant rolls filled with mozzarella and parmesan in tomato sauce</i>	
Lasaña emiliana a la boloñesa ^(1, 3, 7)	€ 13,00
Lasaña tradicional con carne mixta y queso gratinado <i>Classic lasagna with mixed meat and baked cheese topping</i>	

Platos Principales

Rollitos de cerdo a la romana ^(1, 7)	€ 17,00
Escalope de cerdo con salvia y jamón serrano, en salsa de vino tinto <i>Pork escalope with sage and cured ham in red wine sauce</i>	
Entrecot con salsa de rábano y pimienta rosa ^(1, 7, 10)	€ 23,00
Bistec de ternera con salsa de rábano, leche y queso Philadelphia <i>Beef steak with horseradish, milk and Philadelphia cheese sauce</i>	
Pulpo a la plancha ⁽⁷⁾	€ 19,00
Pulpo cocido a baja temperatura y marcado a la parrilla con romero <i>Slow-cooked and grilled octopus with rosemary</i>	
Paella valenciana mixta (carne y pescado) ^(2, 4, 14)	€ 23,50
Solo con reserva previa; mínimo 2 personas <i>By reservation only, minimum 2 people</i>	

(*) INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Puede consultar la última página del menú para ver el detalle completo de los alérgenos

(*) ALLERGEN INFORMATION

You may check the last page of the menu for a complete list of allergens

Tapas

Patatas bravas <i>Patatas bravas</i>	€ 3,50
Croquetas <i>Croquettes</i>	€ 4,00
Tortilla de patata <i>Spanish omelette</i>	€ 4,00
Pincho de aceitunas, pimiento, mozzarella y anchoas <i>Skewer with olives, pepper, mozzarella and anchovies</i>	€ 4,50
Pimientos de Padrón <i>Padrón peppers</i>	€ 4,50
Albóndigas con salsa de tomate <i>Meatballs in tomato sauce</i>	€ 5,00
Tabla mixta de quesos y embutidos <i>Mixed board of cheeses and cured meats</i>	€ 12,50

Postres

Tarta de la casa ^(1, 3, 7) <i>Homemade cake</i>	€ 4,50
Sorbete de limón con vodka y cava <i>Lemon sorbet with vodka and cava</i>	€ 5,00
Semifrío de tiramisú ^(1, 3, 7) <i>Tiramisù semifreddo</i>	€ 5,50
Helado cremoso de coco y amaretto ^(1, 3, 7) <i>Creamy coconut and amaretto ice cream</i>	€ 5,50

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor, solicite información sobre los ingredientes en recepción.



- 1. Cereales que contienen gluten**
Cereals containing gluten



- 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos**
Crustaceans and products thereof



- 3. Huevos y productos a base de huevo**
Eggs and products thereof



- 4. Pescado y productos a base de pescado**
Fish and products thereof



- 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets**
Peanuts and products thereof



- 6. Soja y productos a base de soja**
Soybeans and products thereof



- 7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)**
Milk and products thereof (including lactose)



- 8. Frutos de cascara**
Nuts



- 9. Apio y productos derivados**
Celery and products thereof



- 10. Mostaza y productos derivados**
Mustard and products thereof



- 11. Granos de sésamo y productos a base de sésamo**
Sesame seeds and products thereof



- 12. Dióxido de azufre y sulfitos**
Sulphur dioxide and sulphites



- 13. Altramuces y productos a base de altramuces**
Lupin and products thereof



- 14. Moluscos y productos a base de moluscos**
Molluscs and products thereof

ALLERGEN INFORMATION

If you have any food allergy or intolerance, please ask for ingredients information at the reception.

MENU BEBIDAS

Cafés / Coffees

También disponible descafeinado:

Decaf also available:

Espresso <i>Coffee</i>	2,50 €
Café Doble <i>Double coffee</i>	2,50 €
Americano <i>Americano</i>	2,50 €
Cortado <i>Macchiato</i>	3,00 €
Café con Leche <i>Coffee with milk</i>	3,00 €
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3,00 €
Leche Caliente <i>Hot milk</i>	3,00 €

Infusiones / Infusions

Chamomile Bio	3,00 €
My Time Bio	3,00 €
Green China Bio	3,00 €
Rooibos and Co. Bio	3,00 €
Ecuinacea, lemon and ginger Bio	3,00 €

Aguas - Refrescos / Water-Soft Drinks

Agua con gas Vichy Catalán (25cl)	3,00 €
Schweppes Tónica Zero (20cl)	3,00 €
Fanta Naranja	3,00 €
Fanta Limón	3,00 €
Coca-Cola	3,00 €
Coca-Cola Zero	3,00 €
Sprite	3,00 €
Zumos (200 ml.) <i>Juices</i>	3,50 €
Batidos de fruta <i>Fruit smoothies</i>	5,00 €

Cervezas / Beers

Tostada Turia (25cl) <i>Turia Toasted Beer</i>	3,50 €
Lager Estrella Galicia (33cl) <i>Estrella Galicia Lager Beer</i>	3,50 €

Vinos / Wines

BLANCOS / WHITES

Vicente Gandía Bobal	7,00 € copa
Mariluna	17,00 € bot. 6,00 € copa
Murviedro Alma Mística	22,00 € bot. 6,00 € copa

ROSADOS / ROSÉ

Vicente Gandía Bobal	25,00 € bot. 7,00 € copa
----------------------	-----------------------------

TINTOS / REDS

Cepas Viejas Bobal Murviedro	30,00 € bot.
Vicente Gandía Bobal	7,00 € copa
La Garnacha Mustiguillo	45,00 € bot.

Cavas & Champagne

Caprasia Cava Brut Nature Reserva (75 cl.)	25,00 € bot. 6,50 € copa
Tantum Ergo Cava Brut Nature (75 cl.)	60,00 € bot.
Champagne Bernard Remy Carte Blanche Brut (75 cl.)	85,00 € bot.

Drinks

Mimosa	8,00 €
Tinto de Verano	4,50 €
Licores	6,00 €
Bebidas de fruta sin alcohol <i>Alcohol-free fruit drink</i>	8,00 €

Cocktails

Aperol Spritz	10,00 €
Campari Soda	10,00 €
Cuba Libre	10,00 €
Espresso Martini	10,00 €
Gin Sour On The Rocks	10,00 €
Gin Tonic	10,00 €
Margarita on the rocks	10,00 €
Moscow Mule	10,00 €
Negroni	10,00 €
Old Fashioned	10,00 €
Tequila Sunrise	10,00 €
Vodka Lemon	10,00 €
Whisky Sour On The Rocks	10,00 €