



Los Clásicos | The Classics

Jamón ibérico de bellota D.O. Valle de los Pedroches Acorn-fed Iberian ham D.O.	38
Selección de quesos nacionales Selection of national cheeses	23
Pan de cristal con tomate y AOVE Crispy flat bread with tomato and extra virgin olive oil	10
Ensalada César con nuestra salsa casera Caesar salad with our homemade sauce	19
Añade pollo crujiente Add crispy chicken	23
Añade langostinos salteados Add sauteed prawns	27
Ensalada Caprese de tomate, mozzarella y “pesto alla Genovese” Caprese salad with tomato, mozzarella and “pesto alla Genovese”	21
Croquetas de jamón ibérico Iberian ham croquettes	19.5
Alitas de pollo marinadas y salsa barbacoa Marinated chicken wings and barbecue sauce	19.5
La Bacon cheeseburger The Bacon cheeseburger	27.5
La Hamburguesa del Bar 49 The 49 Bar Burger	29.9
Club sandwich del InterContinental The InterContinental club sandwich	25
Quesadilla de pollo con pimientos, queso y guacamole Chicken quesadilla with peppers, cheese and guacamole	22
Bikini de jamón y queso fundido Bikini sandwich with ham and cheese	18

Tapas | Tapas

Ternera estofada con piña especiada Braised veal with spiced pineapple	9
Croqueta de queso cabrales con una lámina de membrillo Cabrales cheese croquette with a slice of quince	9
Bacalao frito con un cremoso dulce de pimientos del piquillo Fried cod fish with a creamy sweet piquillo pepper sauce	9
Pan bao tostado con calamares y alioli de piel de limón Toasted bao bread with squid and lemon peel alioli	9
Royal de foie al PX y pulpa de maracuyá Foie gras royal with PX and passion fruit pulp	9

Dulce | Dessert

Tarta de queso con salsa de frutos rojos Cheesecake with red fruit sauce	12
Tatín de manzana y helado de vainilla Apple tarte Tatin with vanilla ice cream	11
Helados Vainilla, Chocolate, Fresa, Limón, Frambuesa Ice Creams Vanilla, Chocolate, Strawberry, Raspberry, Lemon 	10

Disfrute de nuestras opciones gastronómicas de 12h00 a 00h00
Enjoy our culinary creations from 12h00 to 00h00

Flexible Dining

<u>Anytime plate</u>	23	<u>Nourishing bowl</u>	33
Roasted vegetables, tofu dices, chia		Roasted wild hake, peppers, chives and artichokes	
<u>Ingredients:</u>		<u>Ingredients:</u>	
Pak Choi, carrots, wild asparagus, baby zucchini, avocado bimi, cherry tomato, olive oil, spinach, sweet potato, tofu, fresh sprouts		Hake, piquillo peppers, artichokes, spring onion, fresh radish, green sprouts. virgin olive oil	

Bebida | Drink

Solán de Cabras 50cl	6
Mineral water 50cl	
Vichy Catalan 50cl	6
Sparkling water 50cl	
Perrier 33cl	8.5
Sparkling water 33cl	
San Pellegrino 50cl	8.5
Sparkling water 50cl	
Refrescos Coca-Cola Schweppes Seven up Ginger Ale Bitter	8.5
Soft drinks Coca-Cola Schweppes Seven up Ginger Ale Bitter	
Zumo de Frutas Manzana Melocotón Piña Tomate	8.5
Fruit juice Apple Peach Pineapple Tomate	
Zumo Natural Naranja Pomelo Limón	9.5
Natural Juice Orange Grapefruit Lemon	

Infusion & café | Tea & coffee

Selección de Té English Breakfast Earl Grey Rooibos	6
Tea selection English Breakfast Earl Grey Rooibos	
Cappuccino Espresso Latte Decaff	6
Chocolate caliente	6
Hot chocolate	
Café Vienés	10
Café Vienois	
Café Irlandés	14
Irish Coffee	

Time Shifter

Pruebe la app N°1 del mundo. Le invitamos a su primer plan.
Try the #1 jet lag app in the world. Your first jet lag plan is on us.



Cerveza | Beer

Mahou 5* barril Draft beer 33cl	9.5
Mahou 5* 33cl	9.5
Mahou SG Gluten free	8.5
Mahou 5* barril 50cl Draft beer 50cl	11
San Miguel 33cl	9.5
Alhambra 33cl	10
Heineken 33cl	11
Corona 33cl	11
Guinness 33cl	11
Ladron de Manzanas Sidra Cider 30cl	8.5
Mahou 0,0% tostada Alcohol free toasted beer	8.5
Heineken 0,0% Alcohol free beer	8.5

Aperitivo | Appetizer

Martini Rosso Blanco Extra dry Cinzano Rosso Blanco	9.5
Vermut Zecchini Carpano Punt e Mes Dubonnet	9.5
Campari Aperol Pernod Ricard Noilly Prat Dry	9.5

Oporto | Port Wine

Taylor's 10 YO Tawny Graham's LBV Sandeman Ruby	12.5
Noval Old Tawny 10 YO Osborne Ruby	14.5
Taylor's 20 YO Tawny	18.5

Jerez | Fortified Wine

Manzanilla La Guita Solear Seco - Dry	8.5
Pedro Ximénez Dulce - Sweet	8.5
Dry Sack Medio - Blended Sherry	8.5
La Ina Tío Pepe Fino Quinta Seco - Dry	8.5
Noé Pedro Ximénez V.O.R.S. Muy Dulce - Very Sweet	20
Amontillado Del Duque VORS Amontillado - Olorous	20



Champagne

Taittinger Brut Reserva	19.5	95
Moët & Chandon Brut Imperial		90
Dom Perignon Vintage		320
Louis Roederer Cristal		450

Cava | Sparkling Wine

Freixenet Brut Barroco	10.5	32
Juvé & Camps Gran Reserva		50

Vino Blanco | White Wine

Glarima – D.O. Somontano	10	24
Cantosán – D.O. Rueda	10	28
Atrium – D.O. Penedés	10	32
Vionta – D.O. Rías Baixas	10	35

Vino Tinto | Red Wine

Viña Salceda Crianza D.O. Ca Rioja	10	30
Vivanco Crianza D.O. Ca Rioja	10	33
Tejoneras D.O. Vinos de Madrid	10	35
Viña Pedrosa Crianza D.O. Ribera del Duero	10	35

Vino Dulce | Sweet Wine

Sauternes Chateau Saint Michel		12.5
Tokaji Aszú 3 Puttonyos		12.5

Cóctel de Autor | Signature Cocktail

Amanecer Castizo 20

Mezcal, Vodka, Sirope de Jengibre, Sirope de Mango

Mezcal, Vodka, Ginger Syrup, Mango Syrup

Brindis de Élite 20

Chartreuse, Brandy, Zumo de Piña, Zumo de Lima

Chartreuse, Brandy, Pineapple Juice, Lime Juice

Elixir Castellano 20

Brugal Extra Añejo, Aperol, Vermut Blanco, Zumo de Naranja

Brugal Extra "Añejo", Aperol, White Vermouth, Orange Juice

Love is Love 20

Tequila, Vodka Vainilla, Blue Curaçao, Zumo de Limón

Tequila, Vanilla Vodka, Blue Curaçao, Lemon Juice

Wow 20

Gin, Cointreau, Papaya, Zumo de Limón, Coco

Gin, Cointreau, Papaya, Lemon Juice, Coconut

Cóctel sin Alcohol de Autor | Signature Mocktail

Red Coco 14

Puré de Coco, Pure de Fresa, Zumo de Piña

Coconut Puree, Strawberry Puree, Pineapple Juice

Virutas del Bosque 14

Hojas de Menta, Zumo de Lima, Azúcar, Te frutos Rojos

Mint Leaves, Lim juice, Sugar, Red Berries

Apple Vainille 14

Té de vainilla, Licor de Manzana 00, Zumo de Lima, Azúcar

Vanilla Tea, Sugar-Free Apple Liqueur, Lime Juice, Sugar

Cóctel Clasico | Classic Cocktail

Amaretto Sour	18
Cosmopolitan	
Espresso Martini	
Manhattan	
Margarita Flavors	
Mojito	
Moscow Mule	
Negroni	
Old-Fashioned	
Passion Fruit Martini	

Whisky Escocés | Scotch Blended

Johnnie Walker Red Label J&B Rare	14.5
Johnnie Walker Black Chivas Regal 12 Buchanan's Old Parr	20
Chivas Royal Salute	48
Johnnie Walker Blue Label	64

Whisky "Single Malt" | Single Malt Whisky

Cardhu 12 Glenfiddich 12 Glenlivet 12	18
Knockando 12	20
Talisker 10 Glenmorange 10	22.5
Glenlivet 15	23
Macallan 12	24
Macallan 15 Lagavulin 16	32
Glenlivet 18 Glenmorangie 18	36

Whisky Irlandés | Canadiense | Bourbon Irish | Canadian Whisky | Bourbon

Jim Beam, Jameson	16
Canadian Club	17.5
Bulleit Bourbon Maker's Mark Jack Daniels Monkey Shoulder	20

Whisky Japonés | Japanese Whisky

Hibiky Harmony	34
Yamazaki	40

Brandy

Carlos I Cardenal Mendoza Carlos III Duque de Alba	13.5
1866	21.5
Luis Felipe	26.5

Cognac | Armagnac

Remy Martin VSOP Hennessy VSOP	15.5
Bas Armagnac Dartigalonge	18.5
Hennessy XO	30

Licor | Liqueur

Sambuca Grand Marnier Amaretto	10.5
Cointreau Kahlua Limoncello	

Ginebra | Gin

Beefeater Tanqueray Seagram's	16
Tanqueray 10	19
Hendrick's Gin Mare Nordés Roku Martin Miller	20
Monkey 47	22

Vodka

Stolichnaya	16
Tito's	17
Ketel One Absolut	17.5
Belvedere	21
Beluga Grey Goose	22
Absolut Elyx	24

All prices in Euros | Precios en Euros

VAT included | IVA Incluido

Tequila | Mezcal

Maestro Dobel	20
Patrón Silver	22
La Herradura Antiguo Reposado	23
Patrón Reposado	25
Don Julio 1942	39
Clase Azul	44
Mezcal 400 Conejos Mezcal Montelobos	18

Ron | Rum

Bacardí Brugal Añejo	16
Matusalem Pampero	18
Havana 7	18.5
Diplomático 12 Santa Teresa 1796 Barceló Imperial	21
Zacapa 23	28
Zacapa XO	42

Servicio de 11h00 a 01h30 | **Served From 11h00 to 01h30**

