



Welcome to your In-Room Dining Experience

We invite you to relax and indulge in the comfort of your room while enjoying our thoughtfully selected dishes. Our menu features a variety of flavors, from light, refreshing bites to satisfying, hearty meals, all prepared with the finest, freshest ingredients.

Whether you are starting your day with a wholesome breakfast, enjoying a leisurely lunch, or treating yourself to a late-night indulgence, our team is dedicated to bringing culinary excellence directly to your door. Each dish is crafted to delight your senses and complement your stay, ensuring that every meal is more than just food, it's an experience.

To place your order, simply press the In-Room Dining button on your telephone. We are happy to assist guests with any questions regarding ingredients or allergens in our dishes.

If you have a food allergy or intolerance, please inform your server when placing your order so we can ensure your meal is safe and enjoyable.

All prices are inclusive of VAT at the current rate. A delivery charge of €7 will be applied.

Bienvenido a su experiencia culinaria en habitación

Le invitamos a relajarse y disfrutar del confort de su habitación mientras saborea nuestra selección de platos. Nuestro menú ofrece una variedad de sabores, desde bocados ligeros y refrescantes hasta comidas más contundentes, todos preparados con los ingredientes más frescos y de la mejor calidad.

Ya sea que comience su día con un desayuno completo, disfrute de un almuerzo tranquilo o se permita un capricho nocturno, nuestro equipo está dedicado a llevar la excelencia culinaria directamente a su puerta. Cada plato está diseñado para deleitar sus sentidos y complementar su estancia, asegurando que cada comida sea más que simplemente alimento, una experiencia.

Para realizar su pedido, simplemente pulse el botón de Room Service en su teléfono. Estaremos encantados de atender cualquier consulta sobre los ingredientes o alérgenos presentes en nuestros platos.

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor infórmelo a su camarero al realizar su pedido, para que podamos garantizar que su comida sea segura y agradable.

Todos los precios incluyen IVA a la tasa vigente. Se aplicará un cargo de entrega de 7€.

BREAKFAST

Served from 6:30am to 11:00am

Continental Breakfast

34

Assorted Pastries, Butter and Marmalade, Plain Yogurt, Cereal, Half Grape Juice
Served With Bread Selection
Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice, Coffee, Tea, Hot Chocolate, or Infusions



Healthy Breakfast

38

Fresh Sliced Fruits, Low Fat High Fibre Cereals
Served With Whole Wheat Bread with Olive Oil Butter and Sugar Free Marmalade
Boiled Egg or Poached Egg or Egg White Omelette
Freshly Squeezed Orange, Grapefruit or Detox.
Coffee, Tea, Or Infusions



InterContinental Breakfast

38

Assorted Pastries, Butter and Marmalade, Scrambled Eggs with Prawns or Scrambled Eggs with Ham
Served With Bread Selection and Cured Meats Platter
Fresh Sliced Fruits
Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice
Coffee, Tea, Hot Chocolate, or Infusions



Vegan Breakfast

36

High Fiber & Low - Calorie Cereals, Whole Wheat Bread with Olive Oil, Fresh Sliced Fruits
Vegetables Salad with Tofu
Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice
Coffee, Tea, Hot Chocolate, or Infusions



DESAYUNO

Servido de 6:30 a 11:00

Desayuno Continental

34

Selección de Bollería, Mantequilla y Mermelada, Yogurt Natural, Medio Pomelo
Se Sirve con Selección de Panes
Zum Natural de Naranja o Pomelo
Café, Té, Chocolate Caliente o Infusiones



Desayuno Saludable

38

Fruta Fresca Cortada, Cereales con Fibra Bajo en Calorías
Mantequilla y Mermelada sin Azucar
Se Sirve con Pan Integral con Aceite de Oliva
Huevos Cocidos o Huevo Poche o Tortilla de Clara de Huevos
Zum Natural De Naranja, Pomelo o Detox
Café, Té o Infusiones



Desayuno InterContinental

38

Selección de Bollería, Mantequilla y Mermelada
Huevos Revueltos con Gambas o Huevos Revueltos con Jamón
Servido con Selección de Panes y Plato de Charcutería
Ensalada de Frutas de Temporada
Zum Natural de Naranja o Pomelo
Café, Té, Chocolate Caliente o Infusiones



Desayuno Vegano

36

Cereales Integrales con Fibra y Bajos en Calorías
Pan Integral con Aceite de Oliva, Frutas Frescas en Rodajas
Ensalada de Vegetales con Tofu
Zum Natural de Naranja o Pomelo
Café, Té, Chocolate Caliente o Infusiones



A LA CARTE BREAKFAST

Served from 6:30am to 11:00am

Assorted Pastries 14

Four Pieces Including Butter Croissant, "Pain au Chocolat", Cinnamon roll, Custard-filled Puff Pastry



Toast Selection 14

Three Pieces of Your Choice Between White Bread, Whole Wheat Bread and Gluten Free Bread Served with Butter and Marmalade



A-Corn Fed Iberian Ham 39

D.O. Valle de Los Pedroches, Córdoba

Cured Meats Platter 24

Chorizo, "Salchichón", Cooked Ham, Cured Pork Loin



Selection of Cheeses with Grissinis 26

Local Cheeses Served with Quince and Nuts



Pan con Tomate 10

Crispy Bread, EVOO, Grated Natural Tomato



Cereals 9

Corn Flakes, Special K, Fruit'n Fibre, Country Store or Coco Pops



Yogurt parfait 14

Served with Raspberries and Granola



Avocado Toast 18

Served with Poached Egg, Tomatoes and Micro Mesclun



Cage Free Eggs Benedict 22

*Select between Bacon, Salmon, Spinach or Turkey



3 Egg Omelette 18

*Select 3 Ingredients Between Tomato, Onion, Cheese, Bacon, Cooked Ham, Mushroom, Red or Green Pepper, Chilly



Fried Egg | Poached Egg | Spanish Omelette 18



Fresh Fruit Salad 12

Assortment of Seasonal Fruits

Pancakes 14

Add a Topping of your Choice: Maple Syrup, Berries Compote, Whipped Cream



**GLUTEN FREE | LACTOSE FREE
NON REFINATED SUGAR | PALM OIL FREE
Cookies**

Hazelnut Double Chocolate Chip Cookie. 6

Double Chocolate & Banana Vegan Cookie 6

Orange, Almond and Cardamon cookie. 6



DESAYUNO A LA CARTA

Servido de 6:30 a 11:00

Sección de Bollería 14

Cuatro Piezas que Incluyen Croissant, Caracola de Canela, Napolitana de Crema y de Chocolate



Selección de Tostadas 14

Tres Piezas a su Gusto entre Pan Blanco, Pan Integral y Pan Sin Gluten Served with Mantequilla y Mermelada



Jamón Ibérico de Bellota 39

D.O. Valle de Los Pedroches, Córdoba

Tabla de embutidos 24

Chorizo, Salchichón, Jamón Cocido, Lomo



Surtido de Quesos con Grissinis 26

Quesos Locales con Membrillo y Frutos Secos



Pan con Tomate 10

Pan de Cristal, AOVE y Tomate de Colgar Raspado



Cereales 9

Corn Flakes, Special K, Fruit'n Fibre, Country Store o Coco Pops



Parfait de Yogurt 14

Servido con Frambuesas y Granola



Tostada de Aguacate 18

Servido con Huevo Pochado, Tomates y Micro Mézclum



Huevos Benedict Camperos 22

*Seleccione entre Bacon, Salmón, Espinacas o Pavo



Tortilla de 3 Huevos 18

*Seleccione 3 Ingredientes entre Tomate, Cebolla, Queso, Bacon, Jamón Cocido, Champiñón, Pimiento Rojo o Verde, Chile



Huevo Frito | Pochado | Tortilla Española 18



Ensalada de Fruta Fresca 12

Selección de Frutas Según Temporada

Pancakes 14

Añada su Guarnición: Siropo de Arce, Compota de Frutos Rojos, Nata Montada



**SIN GLUTEN | SIN LACTOSA |
SIN AZUCAR RAFINADO | SIN ACEITE DE PALMA
Cookies**

Avellanas y Chip de Chocolate. 6

Doble Chocolate y Plátano Cookie Vegana. 6

Naranja, Almendra y Cardamomo. 6



LUNCH AND DINNER

Served from 11:00am to 11:30pm

STARTERS

Croquettes

Creamy Iberian Ham Croquettes



21

Heirloom Tomato

Served with Salad, Infused Oregano Oil, Feta Cheese, Green Onion, Watermelon and Petite Sprouts.



18

Chicken Caesar Salad

Crispy Chicken Salad with Traditional Dressing and Parmesan



25

Shrimp Caesar Salad

Sauteed Shrimp Salad with Traditional Dressing and Parmesan



28

Our Signature Green salad

Baby Leaf Salad with Seasonal Vegetables and Sherry Vinaigrette.



19

Smoked Salmon Salad

Mixed Green Salad, Avocado, Pickled Onions, Capers



25

Caprese Salad

Ripe Tomatoes, Fresh Mozzarella, Genovese Pesto and Toasted Pine Nuts



23

A-Corn Fed Iberian Ham

D.O. Valle de Los Pedroches, Córdoba

39

Pan con Tomate

Crispy Bread, EVOO, Grated Natural Tomato



10

Selection of Cheeses with Grissinis

Local Cheeses Served with Quince and Nuts



26

Beef Stock

Clarified Beef Consommé with Vegetables



17

Soup of the Day

17

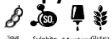
Tomato Soup

Cherry Tomatoes and Green Basil Oil



17

Crispy Chicken Wings with BBQ sauce



21

Assorted Grilled Vegetables

Seasoned with EVOO and Sea Salt Flakes

26

PASTA

Rigatoni | Spaghetti

Butter, Bolognese or Tomato



22

Whole Grain | Gluten Free

Butter, Bolognese or Tomato



22

ALMUERZO Y CENA

Servido de 11:00 a 23:30

ENTRANTES

Croquetas

Creemosas Croquetas de Jamón Ibérico



21

Tomates de huerto

Servido con Ensalada, Aceite de Orégano, Feta, Cebolleta, Sandia y Brotes Verdes



18

Ensalada Cesar con Pollo

Pollo Crujiente con Salsa Cesar Tradicional y Lascas de Parmesano



25

Ensalada Cesar con Langostinos

Langostinos Salteados con Salsa Cesar Tradicional y Lascas de Parmesano



28

Nuestra Ensalada Verde

Ensalada Verde de Hojas Tiernas con Hortalizas y Vinagreta de Jerez



19

Ensalada con Salmón Ahumado

Mezclum, Aguacate, Cebolla Encurtida, Alcaparras



25

Ensalada Caprese

Tomate en su punto, Mozzarella, Pesto Genovés y Piñones Tostados



23

Jamón Ibérico de Bellota

D.O. Valle de Los Pedroches, Córdoba

39

Pan con Tomate

Pan de Cristal, AOVE y Tomate de Colgar Raspado



10

Surtido de Quesos con Grissinis

Quesos Locales con Membrillo y Frutos Secos



26

Caldo de Ternera

Consomé de Ternera Clarificado y Perlas de la Huerta



17

Sopa del Día

17

Sopa de Tomate

Tomates Cherry y Aceite de Albahaca



17

Alitas de Pollo con Salsa Barbacoa



21

Parrillada de Verduras

Aliñada con AOVE y Sal en Escamas

26

PASTA

Rigatoni | Espagueti

Mantequilla, Boloñesa o Tomate



22


Pasta Integral | Sin Gluten


Mantequilla, Boloñesa o Tomate




22


SANDWICHES

Club Sandwich **26**
 Free - Range Chicken Breast, Boiled Egg,
 Tomato, Lettuce, Bacon and Mayo



Chef's Chicken Sandwich **21**
 Free-Range Chicken, Tomato,
 Romaine Lettuce and Mayo


Western Burger **29,9**
 180g of Freshly Hand Cutted Wagyu in crispy bread
 Bacon, Double Cheddar, Pickled Red Onion,
 Lettuce, Tomato and Mayo


Toasted Sandwich **19**
 Pressed Ham and Melted Edam Cheese


Veggie Sandwich **17**
 Tomato, Cucumber, Lettuce, Asparagus and Mayonnaise


*Select your Side Between French Fries,
 Green Salad or Steamed Seasonal Vegetables


Quesadilla **23**
 Free-range Chicken, Sauteed Vegetables, Guacamole


MAIN COURSE

Pan-Seared Cantabrian Sea Hake **39**
Grilled Seabass **38**
Grilled Salmon Loin **32**



200g Grilled Beef Sirloin **42**


Roasted Boneless Suckling Lamb Shoulder **36**

Chicken breast with Red Curry **28**

 *Select your Side with French Fries, Green Salad,
 Steamed Vegetables, Basmati Rice or Potato Purée


DESSERTS

Seasonal Fresh Fruit Salad **10**

Our Cheesecake with Red Berries Coulis **12**



Apple Tart with Vanilla Ice Cream **12**



Molten Chocolate Cake **12**



2 Scoops of Ice Cream **10**
 *Choose from Chocolate, Vanilla, Strawberry, Coconut,
 Violet or Yogurt with Currant



2 Scoops Sorbet **10**
 *Choose from Lemon, Raspberry, Mango, Mandarin or Lemon & Ginger



SANDWICHES

Club Sándwich **26**
 Pechuga de Pollo de Corral, Huevo Cocido,
 Tomate, Lechuga, Bacon y Mayonesa



Sándwich de Pollo del Chef **21**
 Pollo de Corral, Tomate, Lechuga
 Romana y Mayonesa


Western Burger **29,9**
 180g de Ternera de Wagyu en Pan de Cristal,
 Bacon, Doble Cheddar, Cebolla Morada Encurtida,
 Lechuga, Tomate, Mayonesa



Sándwich Mixto **19**
 Prensado con Jamón y Queso Edam


Sándwich Vegetal **17**
 Tomate, Pepino, Lechuga, Esparrago y Mayonesa


*Acompaña tu Sándwich o Hamburguesa de Patatas Fritas,
 Ensalada Verde o Verduras al Vapor


Quesadilla **23**
 Pollo de Corral con Verduras Salteadas y Guacamole


PRINCIPAL

Merluza del Mar Cantábrico a la Sartén **39**
Lubina a la Parrilla **38**
Lomo de Salmón a la Parrilla **32**


200g Solomillo de Ternera a la Parrilla **42**


Paletilla de Cordero Lechal Deshuesada al Horno **36**

Pechuga de Pollo de Corral y Curry Rojo **28**

 *Acompaña de Patatas Fritas, Ensalada Verde,
 Verduras al Vapor, Arroz Basmati o Pure de Patata.


POSTRES

Ensalada de Fruta Fresca de Temporada **10**

Nuestro Cheesecake, Coulis de Frutos Rojos **12**


Tarta de Manzana con Helado de Vainilla **12**


Bomba de Chocolate **12**


2 Bolas de Helado **10**
 *Elija entre Chocolate, Vainilla, Fresa, Coco, Violeta o
 Yogurt con Grosellas


2 Bolas Sorbete **10**
 *Elija entre Limón, Frambuesa, Mango, Mandarina o Limón & Jengibre


NIGHT MENU

Served from 11:30pm to 6:00am

STARTERS

A-Corn Fed Iberian Ham 39
D.O. Valle de Los Pedroches, Córdoba

Pan con Tomate 10
Crispy Bread, EVOO, Grated Natural Tomato



Selection of Cheeses with Grissinis 26
Local Cheeses Served with Quince and Nuts



Chicken Cesar Salad 25
Crispy Chicken Salad with Traditional Caesar Salad Dressing and Parmesan



Shrimp Cesar Salad 29
Sauteed Shrimp Salad with Traditional Caesar Salad Dressing and Parmesan



Beef Stock 17
Clarified beef consommé with vegetables

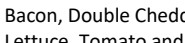


SANDWICHES

Club Sandwich 26
Free - Range Chicken Breast, Boiled Egg, Tomato, Lettuce, Bacon and Mayo



Western Burger 29,9
180g of Freshly Hand Cutted Wagyu in crispy bread Bacon, Double Cheddar, Pickled Red Onion, Lettuce, Tomato and Mayo



Toasted Sandwich 19
Pressed Cooked Ham and Melted Edam Cheese

*Select your Side Between French Fries, Green Salad or Steamed Seasonal Vegetables.



PASTA

Rigatoni | Spaghetti | Gluten Free 22
Butter, Bolognese, Tomato



MAIN COURSE

200g Grilled Beef Sirloin 42

Grilled Seabass 38



*Select your Side with French Fries, Green Salad, Steamed Vegetables, Basmati Rice or Potato Purée

DESSERTS

Seasonal Fresh Fruit Salad 10

Our Cheesecake with Red Berries Coulis 12

Molten Chocolate Cake 12

2 Scoops of Ice Cream 10

*Choose from Chocolate, Vanilla, Strawberry, Coconut, Violet or Yogurt with Currant



MENÚ DE NOCHE

Servido de 23:30 a 6:00

ENTRANTES

Jamón Ibérico de Bellota 39
D.O. Valle de Los Pedroches, Córdoba

Pan con Tomate 10
Pan de Cristal, AOVE y Tomate de Colgar Raspado



Surtido de Quesos con Grissinis 26
Quesos Locales con Membrillo y Frutos Secos



Ensalada Cesar de Pollo 25
Pollo Crujiente con Salsa Cesar Tradicional y Lascas de Parmesano



Ensalada Cesar de Langostinos 29
Langostinos Salteados con Salsa Cesar Tradicional y Lascas de Parmesano



Caldo de Ternera 17
Consomé de Ternera Clarificado y Perlas de la Huerta

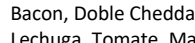


SANDWICHES

Club Sándwich 26
Pechuga de Pollo de Corral, Huevo Cocido, Tomate, Lechuga, Bacon y Mayonesa



Western Burger 29,9
180g de Ternera de Wagyu en Pan de Cristal, Bacon, Doble Cheddar, Cebolla Morada Encurtida, Lechuga, Tomate, Mayonesa



Sándwich Mixto 19
Prensado con Jamón Cocido y Queso Edam

*Acompaña tu Sándwich o Hamburguesa de Patatas Fritas, Ensalada Verde o Verduras al Vapor.



PASTA

Rigatoni | Spaghetti | Sin Gluten 22
Mantequilla, Boloñesa, Tomate



PRINCIPAL

200g Solomillo de Ternera a la Parrilla 42

Lubina a la Parrilla 38



*Acompaña de Patatas Fritas, Ensalada Verde, Verduras al Vapor, Arroz Basmati o Pure de Patata.

POSTRES

Ensalada de Fruta Fresca de Temporada 10

Nuestro Cheesecake, Coulis de Frutos Rojos 12

Bomba de Chocolate 12

2 Bolas de Helado 10

*Elija entre Chocolate, Vainilla, Fresa, Coco, Violeta o Yogurt con Grosellas



DRINKS

WHITE WINES

By the Glass

| | |
|-------------------------------------|----|
| José Pariente – D.O. Rueda | 10 |
| Abadía San Campio– D.O. Rías Baixas | 10 |

Bottles By Appellation

| | |
|--------------------------------------|----|
| José Pariente – D.O. Rías Baixas | 35 |
| Abadía San Campio - D.O. Rías Baixas | 36 |
| Miranda – D.O. Penedés | 39 |

RED WINES

By the Glass

| | |
|---|----|
| Viña Salceda Crianza D.O. Ca Rioja | 10 |
| Hnos. Pérez Pascuas D.O. Ribera del Duero | 11 |

Bottle By Appellation

| | |
|---|-----|
| Viña Salceda Crianza D.O. Ca Rioja | 30 |
| Hnos. Pérez Pascuas D.O. Ribera del Duero | 35 |
| El Regajal D.O. Vinos de Madrid | 40 |
| Casa Vella D.O. Penedés | 55 |
| Barón de Chirel Reserva D.O. Ca Rioja | 122 |
| Valbuena 5ª D.O. Ribera del Duero | 280 |

DO CAVA

Bottle By Appellation

| | |
|------------------------|----|
| Freixenet Brut Barroco | 32 |
| Gran Claustro | 39 |
| Juvé & Camps Millésime | 50 |

CHAMPAGNE AOC

Bottle By Appellation

| | |
|-----------------------------|-----|
| G.H. Mumm Cordon Rouge Rosé | 105 |
| Taittinger Brut Reserva | 110 |
| Dom Pérignon Vintage | 320 |
| Louis Roederer Cristal | 450 |

LOCAL BEER

| | |
|----------------------------|----|
| Alhambra Reserva 1925 | 10 |
| Alcohol Free Toasted Mahou | 10 |
| Gluten Free Mahou 5* | 10 |

IMPORTED BEER

| | |
|----------------------------------|----|
| Heineken Alcohol Free Heineken | 11 |
| Corona | 11 |
| Guinness | 12 |

MINERAL WATER

| | |
|---------------------|-----|
| Solán de Cabras ½ L | 7 |
| Solán de Cabras 1 L | 10 |
| San Pellegrino ½ L | 10 |
| Vichy Catalán 1 L | 11 |
| Perrier 1/3 L | 8,5 |

BEBIDAS

VINOS BLANCOS

Por copa

| | |
|--|----|
| José Pariente – D.O. Rueda | 10 |
| Abadía de San Campio– D.O. Rías Baixas | 10 |

Botella por DO

| | |
|--------------------------------------|----|
| José Pariente – D.O. Rueda | 35 |
| Abadía San Campio - D.O. Rías Baixas | 36 |
| Miranda – D.O. Penedés | 39 |

VINOS TINTOS

Por copa

| | |
|---|----|
| Viña Salceda Crianza D.O. Ca Rioja | 10 |
| Hnos. Pérez Pascuas D.O. Ribera del Duero | 11 |

Botella por D.O.

| | |
|---|-----|
| Viña Salceda Crianza D.O. Ca Rioja | 30 |
| Hnos. Pérez Pascuas D.O. Ribera del Duero | 35 |
| El Regajal D.O. Vinos de Madrid | 40 |
| Casa Vella D.O. Penedés | 55 |
| Barón de Chirel Reserva D.O. Ca Rioja | 122 |
| Valbuena 5ª D.O. Ribera del Duero | 280 |

DO CAVA

Botella

| | |
|------------------------|----|
| Freixenet Brut Barroco | 32 |
| Gran Claustro | 39 |
| Juvé & Camps Millésime | 50 |

AOC CHAMPAGNE

Botella

| | |
|-----------------------------|-----|
| G.H. Mumm Cordon Rouge Rosé | 105 |
| Taittinger Brut Reserva | 110 |
| Dom Pérignon Vintage | 320 |
| Louis Roederer Cristal | 450 |

CERVEZA LOCAL

| | |
|-----------------------|----|
| Alhambra Reserva 1925 | 10 |
| Mahou 00 Tostada | 10 |
| Mahou 5* Sin Gluten | 10 |

CERVEZA DE IMPORTACIÓN

| | |
|------------------------|----|
| Heineken Heineken 00 | 11 |
| Corona | 11 |
| Guinness | 12 |

AGUA MINERAL

| | |
|---------------------|-----|
| Solán de Cabras ½ L | 7 |
| Solán de Cabras 1 L | 10 |
| San Pellegrino ½ L | 10 |
| Vichy Catalán 1 L | 11 |
| Perrier 1/3 L | 8,5 |

SOFT DRINK AND JUICE

| | |
|---|-----|
| Coca Cola, Orange, Lemon, Nestea, Soda Seven up, Ginger Ale, Aquarius | 9 |
| Fruit Juice Apple, Peach, Pineapple, Tomato, Blueberry | 9 |
| Squeezed Juice Orange, Grapefruit, Detox | 9,5 |

CAFETERIA

| | |
|--|-----|
| Espresso Coffee with Milk Americano | 7,5 |
| Hot Chocolate Cappuccino Latte Macchiato | 7,5 |
| Tea or Infusions | 7,5 |
| Hot Milk | 7,5 |

REFRESCO Y ZUMO

| | |
|--|-----|
| Coca Cola, Naranja, Limón, Nestea, Soda Seven up, Ginger Ale, Aquarius | 9 |
| Zumo Manzana, Melocotón, Piña, Tomate, Arándano | 9 |
| Zumo Exprimido Naranja, Pomelo, Detox | 9,5 |

CAFETERIA

| | |
|--|-----|
| Espresso Coffee con Leche Americano | 7,5 |
| Hot Chocolate Cappuccino Latte Macchiato | 7,5 |
| Té o Infusiones | 7,5 |
| Leche Caliente | 7,5 |

KIDS MENU


SMALL PLATES

| | |
|---|----|
| Smiley Tomato Soup | 10 |
| Crunchy Veggies and Hummus Dip  | 10 |
| Broccoli Sweetcorn Fritters    | 8 |

BIG PLATES

| | |
|--|----|
| Happy Tomato Risotto  | 10 |
| Steak-Frites | 15 |
| Crunchy Munchy Chicken Fingers    | 12 |
| Yummy Mini Beef Burgers    | 10 |
| Spaghetti Bolognese with Hide and Seek Veggies  | 11 |
| Krispie Fish Fingers     | 12 |

SIDES

| | |
|--|---|
| A-maize-ing Corn- on- the- cob | 6 |
| Broccoli Trees with Butter  | 6 |
| Homemade French Fries | 6 |

DESSERTS





| | |
|---|---|
| Lychee 'Frogurt'  | 6 |
| Very Berry Yoghurt ice-cream  | 6 |
| Chocolate brownie Ice-cream Sundae     | 6 |

DRINKS













| | |
|---|---|
| Juices Manzana, Naranja, Piña | 6 |
| Smoothies Chocolate, Vainilla, Fresa, Banana | 6 |
| Water | 3 |
| Milk | 3 |

MENU DE NIÑOS


PLATOS PEQUEÑOS

| | |
|--|----|
| Sopa de Tomate Sonriente | 10 |
| Verduras Crujientes y salsa de Hummus  | 10 |
| Buñuelos de Maíz dulce con Brócoli    | 8 |







PLATOS GRANDES

| | |
|---|----|
| Risotto de Tomate Feliz  | 10 |
| Solomillo con Patatas fritas | 15 |
| Tiras de Pollo Crujientes    | 12 |
| Deliciosas Mini Hamburguesas de Ternera    | 10 |
| Espaguetis Boloñesa con Verduritas Escondidas  | 11 |
| Crujientes tiras de Pescado     | 12 |

GUARNICIONES

| | |
|--|---|
| Mazorca de Maíz que Mola Mazo | 6 |
| Arbolitos de Brócoli con Mantequilla  | 6 |
| Patatas Fritas Caseras | 6 |

POSTRES

| | |
|--|---|
| Helado de Yogurt y Lichis  | 6 |
| Helado de Yogurt y Arándanos  | 6 |
| Brownie de Chocolate con Helado Sundae     | 6 |

BEBIDAS

| | |
|--|---|
| Zumos Manzana, Naranja, Piña | 6 |
| Smoothies Chocolate, Vainilla, Fresa, Platano | 6 |
| Agua | 3 |
| Leche | 3 |

FLEXIBLE DINNING

Anytime Plate

Roasted Vegetables, Tofu Dices & Chia Seeds



26

Nourishing Bowl

Roasted Wild Hake, Red Peppers, Chives & Artichokes



39

RESTAURACION FLEXIBLE

Plato para Cualquier Momento

Verduras Asadas, Cubos de Tofu, Semillas de Chía



26

Bol Nutritivo

Merluza Asada con Pimientos, Cebollino y Alcachofas



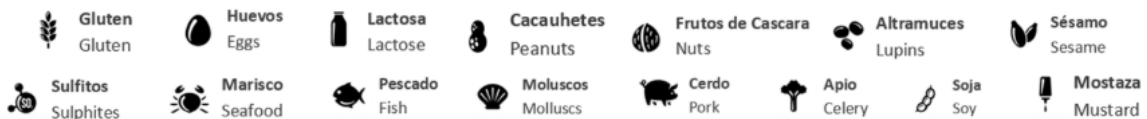
39

Try the #1 Jet Lag App in the World
Your First Jet Lag Plan is On Us



Try the #1 Jet Lag App in the World
Your First Jet Lag Plan is On Us

Definición de Alergias y Especiales
Definition of Allergy and Specials



Por favor, infórmenos sobre cualquier alergia o intolerancia para poder proporcionarle toda la información necesaria.
Kindly inform us of any allergies or intolerances so we provide you with all necessary information.