

ROOM SERVICE ~ WINTER MENU

EXT. / DIAL 7911

~ Desde las 23:30 h hasta las 11:00 h de la mañana ~

~ *From 23:30 pm to 11:00 am* ~

Jamón ibérico de 100% bellota servido con regañás 

100% Acorn fed Iberian ham with 'regañás'

38 €

Tabla de quesos andaluces servida con chutney de frutas y pan carasatu 
Andalusian cheeses board served with seasonal fruit chutney and carasatu bread

25 €

Ensalada Mediterránea con atún de almadraba escabechado 

Mediterranean salad with pickled tuna

30 €

Sándwich mixto con jamón york y queso comté servido con patatas chips 

Mixed ham & comté cheese sandwich served with crisps

25 €

 Crema de calabaza y coco (v)

 *Butternut squash and coconut creamy soup (v)*

24 €

Ensalada fresca de frutas de temporada

Fresh seasonal fruit salad

18 €

Tarta de queso horneada con fresas 

Baked cheesecake with strawberries

16 €

 Vegetariano / Vegetarian

 Huevos / Eggs

 Gluten / Gluten

 Lácteos / Dairy

 Apio / Celery

 Crustáceos / Seafood

 Frutos Secos / Nuts

 Pescado / Fish

 Sulfitos / Sulfites

 Moluscos / Molluscs

 Soja / Soy

 Sésamo / Sesame

 Mostaza / Mustard



Desde nuestra cocina elaboramos una gastronomía que cuida el planeta y respeta el entorno.

Además, nuestros equipos con sus buenas prácticas fomentan el compromiso sobre el impacto positivo en el medio ambiente.

Una alta selección de platos incluidos en nuestra carta, han sido elaborados con productos locales de proximidad y de temporada, frutas y verduras cultivadas de acuerdo al ciclo natural de las estaciones y procedentes de cultivos ecológicos, pesca respetuosa con las especies y carnes procedentes de ganaderías sostenibles certificadas.

Nuestros proveedores cuentan con las siguientes certificaciones:

Global Gap: Buenas prácticas agrícolas y respeto por el bienestar animal.

MSC: Pesca sostenible certificada

Nuestro café es sostenible, procedente de cultivos respetuosos con el medio ambiente.

In our kitchen, we prepare gastronomy that cares for the planet and respects the environment.

In addition, our teams through their best practices are committed to making a positive impact on the environment.

A large selection of the dishes on our menu are made with local, seasonal products, fruit and vegetables grown according to the natural cycle of the seasons and from organic farming, species-friendly fishing and meat from certified sustainable livestock farms.

Our suppliers have the following certifications:

***Global Gap:** Good agricultural practices and respect for animal welfare.*

***MSC:** Certified sustainable fishing*

Our coffee is sustainable and is sourced from environmentally responsible farms.