

Hoteles SantoS

ROOM SERVICE

LAS ARENAS
BALNEARIO RESORT

★★★★★GL

Hoteles SantoS

LH LEADING
HOTELS®

Extensión telefónica "5011"
Tiempo estimado de servicio: 30 minutos
10% IVA incluido

Phone extension "5011"
Estimated time of service: 30 minutes
10% VAT included

El compromiso que adoptamos en el restaurante Brasserie Sorolla por la sostenibilidad de nuestro proyecto, queda patente en la selección de nuestros proveedores y productos de temporada:

- El pan que utilizamos es de harinas ecológicas y nuestro obrador está en Valencia.
- Las frutas y verduras son de producción local, siendo nuestro distribuidor, el artífice de estos cultivos.
- El pescado de lonja km 0 está comprado en subasta, en las lonjas cercanas a menos de 100 km de distancia. Esto nos da una variedad de especies y tamaños diferentes, por lo que elegimos la técnica en función de esa variedad. Es un pescado procedente de pesca no extensiva.
- El pollo de corral presente en la carta procede de una crianza al aire libre con una alimentación completamente vegetal compuesta de leguminosas, verduras y cereales.
- El cordero utilizado es de una variedad de oveja autóctona de la Comunidad Valenciana. La oveja Guirra o "Roja Llevantina" está certificada desde el año 2004 como raza de protección oficial.

Especial atención merecen las intolerancias alimenticias, que tratamos individualmente con productos libres de gluten (pan, pastas, etc.), libres de lactosa, etc. Por favor, háganoslo saber.

Gracias por confiar en nuestra restauración. Les deseamos unas felices experiencias.

Our commitment at the Brasserie Sorolla restaurant is the sustainability of our project. This is reflected in the selection of our suppliers and the use of seasonal products.

- *The bread we use is made with organic flour and our bakery is in Valencia.*
- *Fruits and vegetables are produced locally, our distributor being the cultivator of these crops.*
- *The locally sourced fish, which is detailed in our menu, is bought at auction, in the markets within a range of 100 km. This gives us a variety of species and sizes, so we chose the technique depending on this variety. Our fish are a product of non-extensive fishing.*
- *The farmyard chicken on the menu is all free-range with a completely vegetarian diet, composed of legumes, vegetables and cereals.*
- *The lamb used is from a variety of indigenous sheep from the Valencian Community.*
- *The Guirra sheep or "Roja Llevantina" has been certified since 2004 as an officially protected breed.*

Special attention needs to be given to the food intolerances, which we individually treat with gluten-free products (bread, pasta, etc), lactose-free, etc.

Please let us know. Thank you for trusting in our project. We wish you a happy experience with us.

DESAYUNO / BREAKFAST

Servicio de desayunos de 06:00 a 12:00 horas

Para reservar su desayuno, por favor, rellene el tarjetón de su habitación y cuélguelo en el pomo exterior de la puerta antes de las 03:00 am. Los clientes con servicio de desayuno buffet incluido en su tarifa, podrán disfrutar del desayuno Continental en la habitación con un coste extra de 6,00 € por persona (IVA incluido).

Breakfast service from 6:00 to 12:00 hours

To book your breakfast, please fill in the card of your room and place it on the outside doorknob of the door before 03:00 am. Guests with breakfast buffet service included in their rate can enjoy the Continental breakfast in the room with an extra cost of € 6.00 per person (VAT included).

Desayuno Continental: zumo de naranja natural, café ó infusión, 24
selección de bollería, tostada, mantequilla, mermelada, miel y plato de fruta de temporada.

Continental Breakfast: fresh orange juice, coffee or tea, selection of pastries, toast, butter, jam, honey and seasonal fruit plate.

Desayuno Saludable: zumo de arándanos, café ó infusión, fiambre de 28
pechuga de pollo, pan integral y multicereales, tomate rallado con AOVE, muesli con yogur artesano, minicroissant integral y ensalada de fruta de temporada.

Healthy Breakfast: cranberry juice, coffee or infusion, chicken breast, whole wheat and multigrain bread, grated tomato with extra virgin olive oil, muesli with artisan yoghurt, whole wheat mini-croissant and seasonal fruit salad.

Desayuno Americano: zumo de naranja natural, café ó infusión, 32
selección de bollería, tostada, mantequilla, mermelada, miel, selección de cereales, huevos revueltos, beicon, selección de quesos y jamón york.

American Breakfast: fresh orange juice, coffee or tea, selection of pastries, toast, butter, jam, honey, selection of cereals, scrambled eggs, bacon, selection of cheeses and ham.

RESTAURANTE / RESTAURANT

Servicio de restaurante de 12:00 a 23:00 horas

Durante las horas de apertura de nuestro Restaurante Brasserie Sorolla, los clientes podrán pedir todos los platos de la carta excepto los arroces, fideuàs y pescado a la brasa a desespinar. La carta la tiene disponible en el menú del hotel que encontrará en la TV de su habitación.

Restaurant service from 12:00 to 23:00 hours

During the opening hours of our Brasserie Sorolla Restaurant, guests can order all dishes from the menu except rice (paella), fideuàs and grilled fish to be de-boned. You will find the Brasserie Sorolla's menu on the TV options in your room.



Carta Restaurante Sorolla



Carta de vinos

Carta nocturna de 23:00 a 06:00 / Night menu from 23:00 to 06:00

Entrantes / Starters

Jamón ibérico de bellota (80 gr.)  36

Iberian "Bellota" ham (80 gr.)

Servicio de pan con tomate, tostas y picos camperos ** 
Toast service with tomato and bread sticks

Carpaccio de ternera con parmesano, rúcula y tostas**   21
Beef carpaccio with parmesan cheese, rocket salad and toast**

Ensalada de tomate selección con ventresca Premium de bonito Ortiz*   24
Selected tomato salad with premium tuna belly Ortiz*

Ensalada valenciana variada    19
Valencian salad (Valencian tomato, selected lettuces, boiled egg, white asparagus, tuna and pickles)

Ensalada César con "crispys" de beicon y pechuga de pollo     21
a la parrilla o crujiente
Caesar salad with crispy bacon and either crunchy or grilled chicken

Hummus con sticks de verduras y guacamole con totopos    22
Hummus with vegetable sticks and guacamole with totopos

Surtido de cremas diarias   19
Daily selection of soups

Anchoas del Cantábrico (6 filetes) en aceite extra virgen con servicio   24
de pan con tomate y tostas**
Anchovies from Cantabria (6 filets) in extra virgin olive oil served with bread,
grated tomato and toasts**

Selección surtida de quesos, servido con tostas y frutos secos**    24
Selection of cheeses, served with toasts and nuts**

Snack / Light meal

Hamburguesa de ternera con beicon y queso      26
Veal hamburger with bacon and cheese

Baguel de salmón ahumado con guacamole    23
Smoked salmon bagel with guacamole

Sándwich mixto**    21
Ham & cheese toasted sandwich**

Sándwich frío de pollo en ensalada      20
Cold sandwich with chicken and salad

Pataqueta caliente de jamón ibérico y queso   23
Warm pataqueta bread with Iberian ham and cheese

Hot Dog XL      19
Hot Dog XL

Principales / Main Courses

Pasta seca con salsa a su elección (penne o spaghetti)***  23
(Boloñesa , pesto , pesto , beicon y champiñones a la crema , o con pisto de verduras )

Penne or spaghetti with sauce to choose*** (Bolognese, pesto, bacon & mushrooms with cream or vegetable ratatouille)

Lasaña de verduras con bechamel vegana de almendras    23
Vegetable lasaña with vegan bechamel and almonds

Pizza Margarita con salsa de tomate y mozzarella   21
Margherita pizza with mozzarella cheese and tomato sauce

Ingredientes extra (jamón york ) / champiñones/ aceitunas  /
mix de verduras) 2

Extra ingredients (cooked ham, mushrooms, olives mixed vegetables)

Anchoas ) (2 unidades), jamón ibérico, tartufata  5/ud
Anchovies (2 units), Iberian ham, truffle

Pizza vegana con salsa de tomate y mix de verduras con queso vegano   23
Vegan pizza with tomato sauce and vegetable mix with vegan cheese

Caldereta de marisco con pescados de proximidad       38
Seafood stew with local fish

Crujiente de cordero lechal guirro con salsa de miel-mostaza      34
y patatas primor
Crunchy local suckling lamb with honey-mustard sauce and new potatoes

*Disponemos de pasta sin gluten

Postres / Desserts

Ensalada de frutas  12
Fresh fruit salad

Pastel de chocolate con helado de vainilla     12
Chocolate cake with vanilla ice cream

Helados y sorbetes surtidos (consultar oferta)    10
Variety of ice creams and sorbets (consult offer)

Tarta fina de manzana con helado de turrón    11
Apple pie with nougat ice cream

Tarta de queso (proximidad) artesanal     12
Home made local cheesecake

- * Bonito Ortiz pesca sostenible de bonito con caña
- * Ortiz tuna belly sustainable tuna fished with angle
- ** Opción de pan sin gluten
- ** Gluten-free bread option
- *** Opción de pasta sin gluten
- *** Gluten-free pasta option

Tarrinas de helado / Ice cream tubs

Ultra violeta: sorbete de coco y violeta con crujiente de fresa,     5,60
nube de violeta y merengue quemado. Un postre helado con matices florales.

Ultra violet: coconut and violet sorbet with crunchy strawberry, violet marshmallow and toasted merengue. A frozen desert with hints of flowers.

Gran bombón: helado de chocolate 72 % con crujiente de     5,60
almendra tostada, haba de cacao troceada y salsa de chocolate.

Big Bombon: 72 % cacao chocolate ice cream with crunchy toasted almonds, pieces of chocolate beans and chocolate sauce.

Vainillísimo: helado de vainilla bourbon con crujiente de     5,60
caramelo, bizcocho de chocolate y salsa de cacao. El helado de vainilla en su máxima expresión.

Vainillísimo: Bourbon vanilla ice cream with crunchy caramel, chocolate sponge cake and cacao sauce. Vanilla ice-cream to its best.

Manzana al horno: helado de manzana al horno, con     5,60
manzana golden caramelizada y trozos de galletas de mantequilla.
Su manzana al horno en una melosa tarrina helada.

Oven cooked apple: oven cooked apple ice-cream with caramelized golden delicious apple and pieces of butter biscuits. Your oven cooked apple in a creamy frozen terrine.

Láctico: helado de requesón de oveja Ripollesa de Mas       5,60
Mercè. Acompañado de un dulce de leche de oveja y confitura de guayaba. El significado de la ternura hecha helado.

Lactico: sheep's (Ripollesa de Mas Mercè) ricotta ice-cream. Accompanied by caramelized sheep's milk and guava marmalade. The meaning of tenderness made in ice cream.

Bebidas / Drinks

CAVA / SPANISH SPARKLING WINE:

Nodus Brut Nature 27

Pedregosa Reserva Clos Brut Nature 25

Pedregosa Reserva Millésimé Brut Nature 29

CHAMPAGNE:

Mumm Cordon Rouge Brut 80

Moët & Chandon Brut Imperial 80

VINO BLANCO Y ROSADO / WHITE AND ROSÉ WINE:

Cenisia Rosé 25

Excellens Rosé 25

Nodus Chardonnay – DO Utiel-Requena 31

Martin Codax Albariño – DO Rías Baixas 33

VINO TINTO / RED WINE:

Nodus Tino de Autor – DO Utiel-Requena 27

Azpilicueta Crianza – DO Rioja 28

Lambuena Crianza – DO Ribera del Duero 33

AGUAS Y REFRESCOS / WATERS & SOFT DRINKS:

Agua mineral natural 1L. 7

Mineral water 1L.

Agua mineral con gas 1L. 7

Mineral sparkling water 1L.

Refresco 5,50

Soft drink

Zumos 5,50

Juices

Zumo natural de naranja 6,50

Natural orange juice

Zumo natural de pomelo 6,50

Natural grapefruit juice

CERVEZA/ BEERS:

Nacional 6,50

National

Importada 6

Imported

Cafés y té / Coffee and tea

Café solo 4,50

Espresso coffee

Café con leche 5

Coffee with milk

Té o infusión 5

Tea or Infusion

Latte macchiato 5,50

Capuccino 5,50

Café bombón 5

Café frappé 7

Vaso de leche 4

Milk glass

Chocolate a la taza 6

Hot chocolate

Símbolos de alérgenos alimentarios

Food allergen symbols

	Altramuz / Lupine		Lácteos / Dairy
	Apio / Celery		Moluscos / Mollusks
	Cacahuetes / Peanuts		Mostaza / Mustard
	Crustáceos / Crustaceans		Pescado / Fish
	Frutos secos / Dried fruits		Sésamo / Sesame
	Gluten		Soja / Soja
	Huevo / Egg		Sulfitos / Sulfits
	Vegano / Vegan		Producto local / Local product

Reglamento (EU) no 1169/2011

Establecimiento hotelero con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de otros alérgenos.

Regulation (EU) no 1169/2011

Hotel establishment with available information on allergies and food intolerances. Ask our staff for information. Due to the processes of preparing the dishes, it is not possible to exclude the accidental presence of other allergens.