



Hotel Balneario Resort Las Arenas

Room Service

Extensión telefónica “5011”

Tiempo estimado de servicio: 30 minutos

10% IVA incluido

Phone extension “5011”

Estimated time of service: 30 minutes

10% VAT included

LAS ARENAS

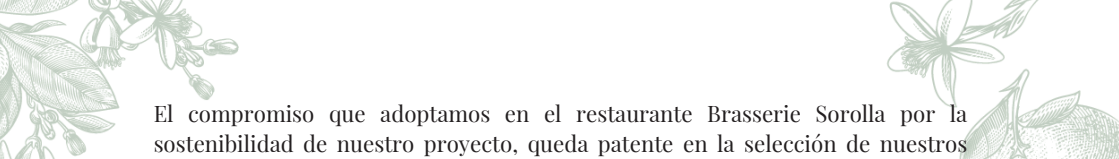
BALNEARIO RESORT

★★★★★GL

Hoteles SantoS

 LEADING
HOTELS®





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 100km 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 levantina” 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 100km. 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.





Servicio de desayunos de 06:00 a 12:00

Para reservar su desayuno, por favor, rellene el tarjetón de su habitación y cuelguelo 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

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, 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.

24 €

Desayuno Saludable: Zumo de arándanos, café ó infusión, fiambre de 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.

28 €

Desayuno Americano: Zumo de naranja natural, café ó infusión, selección de bollería, tostada, mantequilla, mermelada, miel, selección de cereales, huevos revueltos, bacon, 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.

32 €

Servicio de Restaurante de 12:00 a 23:00

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

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.) 
Iberian "Bellota" ham (80 gr.)

36 €

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

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

21 €

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

24 €

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

19 €

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

21 €

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

22 €

Surtido de cremas diarias 
Daily selection of soups

19 €

Anchoas del Cantábrico (6 filetes) en aceite extra virgen
con servicio de pan con tomate y tostas**



*Anchovies from Cantabria (6 filets) in extra virgin olive oil
Served with bread, grated tomato and toasts***

24 €

Selección surtida de quesos, servido con tostas y frutos secos**

*Selection of cheeses, served with toasts and nuts***



24 €

Snack, Light meal

Hamburguesa de ternera con bacon y queso



Veal hamburger with bacon and cheese

26 €

Baguel de salmón ahumado con guacamole



Smoked salmon bagel with guacamole

23 €

Sándwich mixto**



*Ham & cheese toasted sandwich***

21 €

Sándwich frío de pollo en ensalada



Cold sandwich with chicken and salad

20 €

Pataqueta caliente de jamón ibérico y queso



Warm "pataqueta" bread with Iberian ham and cheese

23 €

Hot Dog XL



Hot Dog XL

19 €

Principales / Main Courses

Pasta seca con salsa a su elección (Penne o spaghetti) ****
 (Boloñesa, pesto, bacon 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)*

23 €

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

23 €

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

21 €

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

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

2 €

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

5/ud €

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

23 €

Bullabesa con pescados de proximidad
Bouillabaisse of local caught fish

30 €

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

34 €

**Disponemos de pasta sin gluten*

Postres / *Desserts*

Ensalada de frutas 

Fresh fruit salad

12 €

Pastel de chocolate con helado de vainilla    

Chocolate cake with vanilla ice cream

12 €

Helados y sorbetes surtidos (consultar oferta)   

Variety of Ice creams & sorbets (consult offer)

10 €

Tarta fina de manzana con helado de turrón   

Apple pie with nougat ice cream

11 €

Tarta de queso (proximidad) artesanal    

Home made local cheesecake

12 €

* Bonito Ortiz pesca sostenible de bonito con caña

* "Ortiz" tuna belly sustainable tuna fished with angle

** Opción de pan gluten free

** Opcional gluten free bread available

*** Opción de pasta gluten free

*** Opcional gluten free paste available

Tarrinas de helado / Ice cream tubs

Ultra violeta     
Ultra Violet

5,60 €

Sorbete de coco y violeta con crujiente de fresa, nube de violeta y merengue quemado.
Un postre helado con matices florales

*Coconut and violet sorbet with crunchy strawberry, violet marshmallow and toasted merengue.
A frozen desert with hints of flowers*

Gran bombón    
Big Bombon

5,60 €

Helado de chocolate 72 % con crujiente de almendra tostada, haba de cacao troceada y salsa de chocolate

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

Vainillisimo     
Vainillisimo

5,60 €

Helado de vainilla bourbon con crujiente de caramelo, bizcocho de chocolate y salsa de cacao.
El helado de vainilla en su máxima expresión

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

Manzana al horno     
Oven cooked apple

5,60 €

Helado de manzana al horno, con manzana golden caramelizada y trozos de galletas de mantequilla.
Su manzana al horno en una melosa tarrina helada

*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      
Lactico

5,60 €

Helado de requesón de oveja Ripollesa de Mas Mercè. Acompañado de un dulce de leche de oveja y confitura de guayaba. El significado de la ternura hecha helado

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	27,00€
Pedregosa Reserva Clos Brut Nature	25,00€
Pedregosa Reserva Millésimé Brut Nature	29,00€

CHAMPAGNE:

Mumm Cordon Rouge Brut	80,00€
Moët & Chandon Brut Imperial	80,00€

VINO BLANCO Y ROSADO/ WHITE AND ROSÉ WINE:

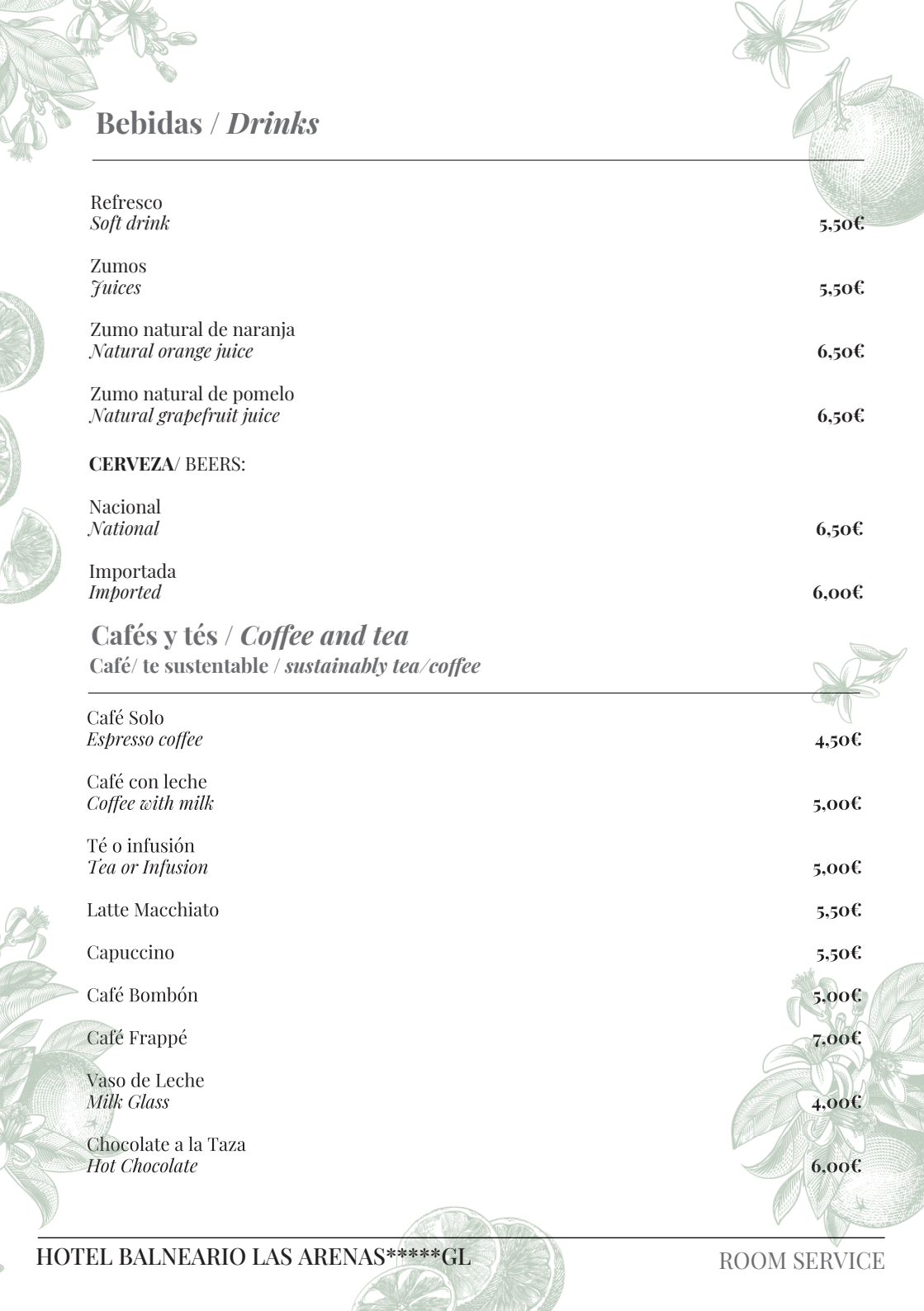
Cenisia Rosé	25,00€
Excellens Rosé	25,00€
Nodus Chardonnay – DO Utiel-Requena	31,00€
Martin Codax Albariño – DO Rías Baixas	33,00€

VINO TINTO/ RED WINE:

Nodus Tino de Autor – DO Utiel-Requena	27,00€
Azpilicueta Crianza – DO Rioja	28,00€
Lambuena Crianza – DO Ribera del Duero	33,00€

AGUAS Y REFRESCOS/ WATERS & SOFT DRINKS:

Agua Mineral Natural 1L <i>Mineral Water 1L</i>	7,00€
Agua Mineral con gas 1L <i>Mineral Sparkling Water 1L</i>	7,00€



Bebidas / *Drinks*

Refresco
Soft drink

5,50€

Zumos
Juices

5,50€

Zumo natural de naranja
Natural orange juice

6,50€

Zumo natural de pomelo
Natural grapefruit juice

6,50€

CERVEZA/ BEERS:

Nacional
National

6,50€

Importada
Imported

6,00€

Cafés y té / *Coffee and tea*

Café/ te sustentable / *sustainably tea/coffee*

Café Solo
Espresso coffee

4,50€

Café con leche
Coffee with milk

5,00€

Té o infusión
Tea or Infusion

5,00€

Latte Macchiato

5,50€

Capuccino

5,50€

Café Bombón

5,00€

Café Frappé

7,00€

Vaso de Leche
Milk Glass

4,00€

Chocolate a la Taza
Hot Chocolate

6,00€

Listado de alérgenos / *Allergen List*



Lácteos
Dairy



Huevos
Egg



Pescado
Fish



Gluten
Contain gluten



Sulfitos
Sulphites



Producto local
Local Product



Apio
Celery



Frutos con cáscara
Tree Nuts



Granos de sésamo
Sesame grains



Moluscos
Mollusk



Crustáceos
Shellfish



Soja
Soya



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Pesca sostenible
Sustainable certified fish



Frutos secos
Peanuts



Mostaza
Mustard

Reglamento (EU) n° 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) n° 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.