

Room Service

**DIAGONAL
PLAZA**

★★★★

Hoteles Santos

Horario
Lunes a Domingo
20.00 - 22.45

 **5020**

Entrantes / Starters

Plato de jamón ibérico con pan de cristal y tomate 29.00€
Iberian ham platter with crystal bread and tomato



Salmón marinado, hummus de remolacha, hinojo encurtido, naranja y sésamo 18.00€
Marinated salmon, beetroot hummus, pickled fennel, orange and sesame



Poke de quinoa con vegetales, edamame, cherrys, mango, kimchi y totopos 11.00€
Quinoa poke with vegetables, edamame, cherry tomatoes, mango, kimchi and tortilla chips



Ensalada de temporada con tomate, cebolla, zanahoria, aceitunas y bonito 13.50€
Seasonal salad with tomato, onion, carrot, olives and tuna



Carpaccio de atún, mahonesa de aguacate y lima y tostas 18.00€
Tuna carpaccio with avocado and lime mayonnaise and toasts



Alcachofas salteadas con cecina, parmentier trufada de yuca y huevo poché 18.00€
Stir-fried artichokes with cured beef, truffled yuca parmentier and poached egg



Bisqué de calabaza con leche de coco, jengibre y gamba cristal 11.50€
Pumpkin bisque with coconut milk, ginger and cristal prawn



**DIAGONAL
PLAZA**
★★★★
Hoteles SantoS

Horario
Lunes a Domingo
20.00 - 22.45

 **5020**

Carnes y pescados / Meat & Fish

Hamburguesa de Angus, Camembert, piquillos y boletus al pacharán 20.00€
Angus burger with Camembert, piquillo peppers and boletus in sloe brandy



Chuleta de vaca ½ kg con papas arrugadas y mojo picón 35.00€
½ kg ribeye steak with wrinkled potatoes and mojo picón sauce



Lingote de manitas de cerdo, crema de castañas y demiglace de manzana 17.00€
Pig's trotter ingot, chestnut cream and apple demi-glace



Corvina, cremoso de zanahoria, vinagreta de mango, trigueros y pistachos 17.50€
Corvina with carrot cream, mango vinaigrette, green asparagus and pistachios



Bacalao confitado, tomates asados, salsa de ajo en 3 cocciones y tierra de oliva 18.50€
Confit cod, roasted tomatoes, three-stage garlic sauce and olive crumble



Pulpo cocido con calçots y salsa de romesco casera. Plato de temporada 30.00€
Boiled octopus with calçots and homemade romesco sauce. Seasonal dish



**DIAGONAL
PLAZA**
★★★★
Hoteles SantoS

Horario
Lunes a Domingo
20.00 - 22.45

 **5020**

Y además de esto... / And also...

Foccacia de guanciale, burrata, pesto de albahaca, pistachos y rúcula 15.00€
Guanciale focaccia with burrata, basil pesto, pistachios and rocket



Brioche de carne picante, guacamole, mostaza miel y cebolla crispy 11.50€
Spicy beef brioche, guacamole, honey mustard emulsion and crispy onion



Arroz de secreto ibérico, tomates secos, setas y lascas de queso Idiazábal 17.00€
Rice with iberian pork secret, sun-dried tomatoes, mushrooms and Idiazabal cheese shavings



***Consulte nuestras opciones infantiles** 17.00€

*Ask about our children's options

**DIAGONAL
PLAZA**
★★★★
Hoteles SantoS

Horario
Lunes a Domingo
20.00 - 22.45

 **5020**

Postres / Desserts

Tarta casera de galleta Lotus 8.50€

Homemade Lotus biscuit cake



Brownie de cacahuets con toffee 8.50€

Peanut brownie with toffee and maria biscuit ice cream



Nuestra lemon pie 8.50€

Lemon pie



Sorbete de coco y fruta de la pasión 8.00€

Coconut and passion fruit sorbet



Copa de helados 7.50€

Ice cream cup



Fruta variada 6.00€

Assorted fruit



**DIAGONAL
PLAZA**
★★★★
Hoteles SantoS

Horario
Lunes a Domingo
20.00 - 22.45

 **5020**