



Hoteles SantoS

CARTA


ROOM SERVICE

AGUMAR

ATOCHA


















Hoteles SantoS



PICOTEO

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO 	30€
Iberian grain-fed ham	
CROQUETAS DE JAMÓN    	16€
Ham croquettes	
CROQUETAS DE RABO DE TORO    	16€
Oxtail croquettes	
QUESO PROVOLONE CON CONCASSÉ DE TOMATE Y ORÉGANO 	19€
Provolone cheese with tomato concassé and oregano	
FLOR DE ALCACHOFA CON VIRUTAS DE JAMÓN	16€
Artichoke flower with shaved ham	
TORREZNOS A BAJA TEMPERATURA CON SALSA BRAVA Y PURÉ DE APIO NABO 	17€
Low-temperature cooked crispy pork belly with brava sauce and celeriac purée	
PARRILLADA DE VERDURAS	15€
Grilled vegetables platter	
ESTRELLA DE CALAMAR A LA ANDALUZA CON ALI-OLI    	23€
Andalusian-style calamari star with aioli	
HUEVOS ESTRELLADOS ESTILO AGUMAR 	18.50€
Broken eggs, Agumar style	

ENTRANTES

SALMOREJO CORDOBÉS CON HUEVO Y VIRUTAS DE JAMÓN Cordoban salmorejo with egg and shaved ham	  	12€
GAZPACHO ANDALUZ CON SU GUARNICIÓN Andalusian gazpacho with its traditional garnish	 	12€
ENSALADA DE PIMIENTOS CON VENTRESCA Y CEBOLLA ROJA Roasted pepper salad with tuna belly and red onion	 	16€
ENSALADA DE TOMATE Y BURRATA CON ACEITE DE ALBAHACA Y PISTACHOS Tomato and burrata salad with basil oil emulsion and pistachios	 	18.50€
ENSALADA CÉSAR CON CRUJIENTE DE POLLO Y COSTRONES DE PAN Caesar salad with crispy chicken and croutons	     	16€



PIZZAS Y PASTA

PIZZA CUATRO QUESOS Four cheese pizza	   	18€
PIZZA PROSCIUTTO Prosciutto pizza	   	18€
PIZZA VEGETARIANA Vegetarian pizza	  	18€
TAGLIATELLE CON SALSA PESTO ROJO Tagliatelle with red pesto sauce	     	16€
TORTELLINI DE RICOTA Y ESPINACAS CON SALSA PUTTANESCA Ricotta and spinach ravioli with puttanesca sauce	     	17€





HAMBURGUESAS Y SANDWICH

- HAMBURGUESA DE TERNERA, BACON, MERMELADA DE CEBOLLA Y QUESO CHEDDAR  20€
Beef burger with smoked bacon, onion jam and cheddar cheese
- HAMBURGUESA DE POLLO CRUNCH, TOMATE, MERMELADA DE CEBOLLA Y QUESO CHEDDAR  18.50€
Crunchy chicken burger with tomato, onion jam and cheddar cheese
- HAMBURGUESA VEGANA (NO CARNE), MERMELADA DE CEBOLLA, QUESO VEGANO Y TOMATE  18.50€
Vegan (meat-free) burger with onion jam, vegan cheese and tomato
- SÁNDWICH MIXTO CON CHIPS TRICOLOR  13€
Ham and cheese sandwich with tricolor chips
- SÁNDWICH CLUB CON CHIPS TRICOLOR  16€
Club sandwich with tricolor chips
- SÁNDWICH INTEGRAL CON CHIPS TRICOLOR  15€
Whole wheat sandwich with tricolor chips




CARNES





- CHULETILLAS DE CORDERO CON MILHOJA DE PATATA Y PIMIENTOS DE PADRÓN 34€
Lamb chops with potato mille-feuille and Padrón peppers
- SOLOMILLO DE TERNERA CON PURÉ DE LA ABUELA Y TOMATE CHERRY CONFITADO  29.50€
Beef tenderloin with traditional homemade mashed potatoes and cherry tomatoes
- PRESA IBÉRICA CON PARMENTIER DE BONIATO AL AROMA DE TRUFA Y PUERRO CONFITADO  27€
Iberian pork shoulder with sweet potato parmentier




PECHUGA DE POLLO MARINADA CON SETAS DE TEMPORADA Y
ARROZ BASMATI 19€
Marinated chicken breast with seasonal mushrooms and basmati
rice

DELICIAS DE RABO DE TORO CON SALSA DE VINO TINTO Y PURÉ DE
BONIATO     27€
Oxtail delicacies with red wine sauce and sweet potato purée


PESCADO


BOCADITOS DE MERLUZA ROMANA CON TOMATES CHERRY Y
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS    23.50€
Battered hake bites with cherry tomatoes and wild asparagus

SALMÓN AL HORNO CON MOSTAZA ANTIGUA, BASE DE VERDURAS Y
PURÉ DE APIO NABO     23€
Oven-baked salmon with wholegrain mustard, vegetable base and
celeriac purée

PATA DE PULPO A LA PARRILLA CON PATATAS ASADAS Y
MOJO ROJO    32€
Grilled octopus leg with roasted potatoes and red mojo sauce




POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA  10€
Chocolate fondant with vanilla ice cream

TARTA DE QUESO CREMOSA CON UN TOQUE DE VAINILLA Y
FRUTOS ROJOS  10€
Creamy cheesecake with a hint of vanilla and red berries

YOGUR GRIEGO CON FRUTOS ROJOS  9€
Greek yogurt with red berries

MACEDONIA DE FRUTAS TROPICALES 9€
Tropical fruit salad

TARTITA FINA DE MANZANA CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA    10€
(Tiempo de elaboración 15 minutos)
Warm thin apple tart with vanilla ice cream



Hoteles SantoS

Símbolos de alérgenos alimentarios

Food allergen symbols

- | | |
|---|---|
|  Altramuz / Altramuz |  Lácteos / Dairy |
|  Apio / Celery |  Moluscos / Mollusk |
|  Cacahuets / Peanuts |  Mostaza / Mustard |
|  Crustáceos / Pagurian |  Pescado / Fish |
|  Frutos secos / Nuts |  Sésamo / Sesame |
|  Gluten / Gluten |  Soja / Soy |
|  Huevo / Egg |  Sulfitos / Sulfites |

AGUMAR
ATOCHA
★★★★
Hoteles SantoS

