

Room Service

**DIAGONAL
PLAZA**

★★★★

Hoteles Santos

Horario
Lunes a Domingo

Restaurante
20.00 - 22.45

Servicio de bebidas
12.00 – 00.00



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 yucca 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



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



Y además de esto... / And also...

Focaccia 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

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



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Bebidas / Drinks

Aguas / Waters

Mineral 1 Litro	4,20 €
Mineral 1/2 Litro	3,20 €
Vichy 1/2 Lt (sparkling water)	4,80 €
Vichy 1/4 Lt (sparkling water)	3,60 €

Refrescos / Softdrinks

Coca-Cola	3,60 €
Fanta	3,60 €
Sprite	3,60 €
Fuze Tea	4,30 €
Aquarius	4,30 €

Cervezas / Beers

Barril (Amstel/Radler) 50 Cl.	4,80 €
Barril (Amstel/Radler 30 Cl.	3,90 €
Mahou 33Cl.	3,00 €
Ambar SIN gluten	4,30 €
Ambar Export 33 Cl.	5,00 €
Ambar 33 Cl.	4,30 €
Amstel 0,0% Tostada 33 Cl.	4,30 €

Vinos / Wines

Copa de tinto (de la casa)	4,50 €
Copa de blanco (de la casa)	4,50 €
Copa de rosado (de la casa)	4,50 €
Copa de Crianza	6,00 €

Cafés / Coffees

Expreso	2,10 €
Americano	2,50 €
Cortado	2,40 €
Con leche	2,80 €
Capuchino	3,30 €
Vaso de leche	2,50 €
Cola Cao	3,60 €
Infusiones	2,50 €
Carajillo	3,60 €

Gin, Vodka, Ron, Whisky

Combinado	10,00 €
Combinado Premium	15,00 €
Copa Whisky	10,00 €
Whisky Premium	18,00 €

Licores / Spirits

Chupito	4,80 €
Copa	7,20 €
Reserva	10,80 €

Brandy / Cognac

Nacional	7,20 €
Reserva	13,80 €

Aperitivos / Martini

Vermut	7,50 €
Campari	9,60 €