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

Tiradito de corvina al maracuyá, leche de tigre, cebolla encurtida y mango 18.00€
Sea bass tiradito with passion fruit, tiger's milk, pickled onion and mango

Timbal de bacalao, patata y aliño de tomate seco, oliva negra y albahaca 17.50€
Cod, potato timbale with sun-dried tomato, black olive and basil dressing

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

Tomate rosa, guanciale, queso brie, brotes tiernos y aliño de mostaza y miel 17.00€
Pink tomato, guanciale, brie cheese, tender shoots and a honey mustard dressing

Gazpacho de fresas y yogur, gambones salteados a la lima y kikos 11.00€
Strawberry and yogurt gazpacho, sautéed prawns, lime and corn nuts

Croquetas caseras de cecina y queso de cabra con emulsión de membrillo y lima 12.00€
Homemade croquettes of cured beef and goat cheese with quince and lime emulsion

Carnes y pescados / Meat & Fish

Hamburguesa de Angus, panceta ibérica, cheddar y emulsión de ajo negro **20.00€**
Angus burger, iberian bacon, cheddar and black garlic emulsion

Guiso de carrilleras de cerdo con chutney de piña al ron y crujiente de arroz **17.50€**
Pork cheek stew with rum mango chutney and crispy rice

Chuletón de vaca de 0,500 gr con mazorcas asadas al toque de chile **35.00€**
½ kg ribeye steak with with roasted corn on the cob with a touch of chili

Tataki de salmón marinado, pico de gallo de remolacha, pistacho y kimchi **19.00€**
Marinated salmon tataki with beetroot pico de gallo, pistachio and kimchi

Lomo de lubina, salsa thai y salteado de verduras especiadas **20.50€**
Sea bass fillet with Thai sauce and vegetable wok with edamame and soy

Rodaballo, vinagreta de nectarina y alcaparrón y cremoso de hinojo y menta **26.50€**
Turbot with nectarine and caper vinaigrette with fennel and mint cream

Y además de esto... / And also…

Burrito de pollo desmechado, crema de eneldo, guacamole y brotes tiernos **11.50€**
Shredded chicken burrito with dill cream, guacamole and baby greens

Tostada de ricotta y escalivada con cherrys salteados al sésamo **10.00€**
Toasted bread with ricotta cheese and roasted vegetables with sesame roasted cherry tomatoes

Wok de atún, salsa de coco, soja y chile, edamame, arroz basmati y cebolla crispy **19.50€**
Tuna stir-fry with coconut, soy and chili sauce and vegetables with basmati rice

***Consulte nuestras opciones infantiles** **17.00€**
*Ask about our children's options

Postres / Desserts

Tarta Red Velvet casera 8.50€
Red Velvet Cake

Crujiente de chocolate blanco, fresa, mousse de maracuyá y almendras 8.50€
White chocolate and strawberry crisp, passion fruit mousse and almonds

Crema de yogur, fruta salteada, granola y sirope de lima 8.50€
Yogurt cream with sautéed fruit, granola and lime syrup

Sorbete de frambuesa y albahaca 8.00€
Raspberry and basil sorbet

Copa de helados 7.50€
Ice cream cup

Fruta variada 6.00€
Assorted fruit

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 36 Cl.	3,90 €
Mahou 33Cl.	4,30 €
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	18,00 €
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 €