

## Room Service *Room Service*

Cargo por Room Service: 6 €  
***Room Service charge: 6 €***

—  
Servicio especial de noche de 0.00 AM a 8.00 AM  
***Special Night Service from 0.00 AM to 8.00 AM***

## Desayunos *Breakfast*

✓ **Churros con chocolate Montesol**  
*Montesol "churros" with chocolate*

12 €

**Desayuno Continental**  
*Continental Breakfast*

30 €

Café o té, zumo, tostada o bollería, tortitas, fruta, mantequilla y mermelada.  
*Coffee or tea, juice, toast or pastries, pancakes, fruit, butter and jam.*

**Desayuno Ibicenco**  
*Ibizan Breakfast*

30 €

Café o té, zumo, 2 huevos payeses fritos con patatas rojas ibicencas y tostada de sobrassada ibicenca.  
*Coffee or tea, juice, 2 fried farm eggs with Ibiza red potatoes and "sobrassada" on toast.*

✓ **Desayuno Vegetariano**  
*Vegetarian Breakfast*

18 €

Vaso de leche de almendras, tostada de pan integral con aguacate, tomate, brotes de hojas verdes y zumo de naranja.

*Glass of almond milk, whole-wheat toast with avocado, tomato, green leaf sprouts and orange juice.*

**Desayuno Gourmet**  
*Gourmet Breakfast*

48 €

Café o té, copa de Moët Chandon, zumo de naranja, salmón ahumado y ostras.  
*Coffee or tea, glass of Moët Chandon, orange juice, platter of smoked salmon and oysters.*

## Entradas Starters

✓ <b>Ensalada de frutas de temporada del “Mercat Vell” de Ibiza</b> <i>Seasonal fruit salad from Ibiza “Mercat Vell”</i>	16 €	<b>Salmón ahumado</b> <i>Smoked salmon</i>	26 €
✓ <b>Queso Idiazabal, espinacas y nueces</b> <i>Idiazabal cheese, spinach and walnuts</i>	16 €	✓ <b>Degustación de quesos artesanos de leche cruda</b> <i>Selection of artisanal cheeses made from raw sheep milk</i>	26 €
<b>Jamón ibérico 100% de bellota de Salamanca cortado a cuchillo con pan con tomate y aceite de oliva</b> <i>Acorn-fed Iberian ham from Salamanca cut with knife with bread, tomato and olive oil</i>	36 €	<b>Ostras “Spécial de Claire” de Marennes-Oléron</b> (12 unid) <i>“Spéciale de Claire” oyster from Marennes-Oléron</i> (12 units)	72 €



## Los Clásicos *The classics*

**Club Sandwich**  
*Sandwich club*

20 €

**Bikini Montesol con huevo**  
*Montesol Bikini (ham and cheese sandwich)  
with egg*

18 €

**Hamburguesa de vaca rubia gallega**

24 €

homenaje a Orson Welles  
*“Rubia gallega”*  
*matured beef hamburger*  
*tribute to Orson Welles*

## Principales *Main dishes*

✓ **Verdura de temporada  
de huerta propia**  
*Seasonal vegetables  
from our own garden*

22 €

**Pasta fresca del día con  
gamba roja de Ibiza**  
*Daily fresh pasta with “gamba roja”  
(red shrimp) from Ibiza*

26 €

**Magret de pato de Iparralde  
con manzana de sidra**  
*Iparralde duck magret  
with cider apple*

32 €



## Postres *Desserts*

✓ **Trufas de chocolate al Sagardoz**  
*Truffles with a hint of Sagardoz liqueur*

14 €

✓ **Piña al horno de leña**  
*Pineapple baked in a wood-fired oven*

14 €

✓ **Tarta fina de manzana al Sagardoz**  
*Thin crust apple pie with Sagardoz*

14 €

## Night Room Service *00:00 am – 08:00 am*

✓ **Ensalada de frutas de temporada  
del “Mercat Vell” de Ibiza**  
*Seasonal fruit salad from Ibiza “Mercat Vell”*

16 €

**Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo  
con pan con tomate y aceite de oliva**  
*Acorn-fed Iberian ham cut with knife  
with bread with tomato and olive oil*

36 €

**Salmón ahumado**  
*Smoked salmon*

26 €

✓ **Degustación de quesos artesanos  
de leche cruda**  
*Selection of artisanal cheeses  
made from raw sheep milk*

26 €

## Vinos Blancos *White Wines*

		Precio Bot. 75 cl	Precio Copa Glass
<b>\ Nacionales</b>			
<b>Can Rich Blanco 2018</b> Chardonnay, Malvasía	Vt Ibiza	30 €	
<b>Menade Ecológico 2018</b> Verdejo	D.O. Rueda	32 €	7 €
<b>Fenomenal Sauvignon Blanc 2018</b> Sauvignon Blanc	D.O. Rueda	30 €	7 €
<b>Belondrade y Lurton 2017</b> Verdejo	D.O. Rueda	104 €	
<b>Terra de Godos 2018</b> Albariño	D.O. Rías Baixas	28 €	7 €
<b>Terras Gauda</b> <b>Etiqueta Negra 2017</b> Albariño, Caiño, Loureiro	D.O. Rías Baixas	85 €	
<b>Castillo de Monjardín Chardonnay 2018</b> Chardonnay	D.O. Navarra	32 €	7 €

## \ Internacionales

**Joseph Drouhin Laforêt  
Chardonnay 2017**  
Chardonnay

Bourgogne

Precio  
Bot. 75 cl

43 €

Precio  
Copa Glass

**Alphonse Mellot Sancerre  
La Moussiere 2017**  
Sauvignon Blanc

Loire

80 €

## Vinos Rosados *Rosé Wines*

## \ Nacionales

**Can Maymo 2018**  
Syrah, Merlot

Vt Ibiza

29 €

**Izadi Larrosa 2018**  
Garnacha

D.O.Ca. Rioja

24 €

6 €

**Pagos de Araiz 2018**  
Garnacha

D.O. Navarra

24 €

6 €



Precio  
Bot. 75 cl

## \ Internacionales

### **Domaine d'Eole Rosé 2018**

Cinsault, Garnache,  
Mourvedre, Syrah

Provence

46 €

## Vinos Tintos *Red Wines*

## \ Nacionales

### **Can Rich Yviça 2018**

Merlot, Tempranillo, Monastrell

Vt Ibiza

30 €

### **12 Volts 2017**

Merlot, Syrah, Callet,  
Cabernet Sauvignon

Vt Mallorca

58 €

### **Ànima Negra An 2016**

Callet, Manto Negro, Fogoneu

Vt Mallorca

104 €

### **Cap de Barbaria 2013**

Cabernet Sauvignon,  
Monastrell, Merlot, Fogoneu

Vt Formentera

99 €





		Precio Bot. 75 cl	Precio Copa Glass
<b>Jaspí 2017</b> Garnatxa, Carinyena, Cabernet, Syrah	D.O. Montsant	30 €	7 €
<b>Ferrer Bobet</b> <b>Vinyes Velles 2015</b> Garnatxa, Carinyena	D.O.Q. Priorat	89 €	
<b>Etxeita Joven 2018</b> Tempranillo	D.O.Ca. Rioja	24 €	6 €
<b>Etxeita.</b> <b>El de Debajo de la Escalera 2017</b> Tempranillo, Graciano	D.O.Ca. Rioja	47 €	7 €
<b>Remelluri Reserva 2011</b> Tempranillo, Graciano, Garnacha	D.O.Ca. Rioja	58 €	
<b>Emilio Moro 2016</b> Tinta Fina	D.O. Ribera del Duero	51 €	
<b>Mauro 2016</b> Tempranillo, Syrah, Garnacha	Vt Castilla y León	87 €	
<b>Flor De Vetus 2016</b> Tinta de Toro	D.O. Toro	29 €	7 €



Precio  
Bot. 75 cl

Precio  
Copa Glass

## \ Internacionales

**Domaine Henri Magnien**  
**Gevrey Chambertin V.V 2015**  
Pinot Noir

Bourgogne

1115 €

**Uco Acero 2013**  
Malbec

Argentina.  
D.O. Valle del Uco

24 €

7 €

## \ Los Secretos de Nuestra Bodega

**Flor de Pingus 2014**  
Tinta Fina

D.O. Ribera del Duero

323 €

**Termanthia 2014**  
Tinta de Toro

D.O. Toro

415 €

**Clos des Papes**  
**Châteauneuf-du-Pape 2013**  
Garnacha, Monsatrell,  
Syrah, Merlot

Rhône

315 €



## Espumosos y Champagnes *Sparkling wines and Champagnes*

		Precio Bot. 75 cl	Precio Copa Glass
<b>Júlia Bernet Ingènius</b> Xarel·lo, Chardonnay	D.O. Cava	29 €	8 €
<b>Gramona Imperial</b> Xarel·lo, Macabeu, Peralada	D.O. Cava	60 €	
<b>Moët Chandon Brut Imperial</b> Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	Champagnes	125 €	20 €
<b>Moët Chandon Brut Rosé</b> Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	Champagnes	170 €	20 €
<b>Billecart Salmon Brut Rosé</b> Pinot Noir, Chardonnay	Champagnes	167 €	
<b>Dom Perignon Vintage 2006</b> Chardonnay, Pinot Noir	Champagnes	306 €	