

CARTA
ALÉRGENOS
ROOM SERVICE
2023

GAZPACHO ANDALUZ

ANDALUSIAN GAZPACHO



AJOBLANCO MS

COLD ALMONDS SOUPS



BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA

FRIED AUBERGINES TOPPED WITH CANE HONEY



BOQUERONES EN VINAGRE

ANCHOVIES IN VINEGAR



ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS CON VENTRESCA DE ATÚN

GRILLED PEPPERS SALAD WITH TUNA



ENSALADILLA RUSA CON PEZ ESPADA

OLIVER RUSSIAN SALAD



JAMÓN IBERICO BELLOTA

IBERIAN HAM



ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE

CRUNCHY CHICKEN SALAD



ENSALADA DE BURRATA CON DRESSING DE HIGOS Y TOMATES CHERRY

BURRATA SALAD WITH FIGS DRESSING AND ECOLOGIC TOMATOES



BOQUERONES FRITOS

FRIED ANCHOVIES



BOQUERONES AL LIMÓN

FRIED ANCHOVIES, PREVIOUSLY MARINATED WITH LEMON



TABLA DE QUESOS

NATIONAL CHEESE BOARD



CROQUETAS CASERAS

HOME-MADE CROQUETTES



*Consulte con nuestro personal todos los posibles alérgenos de los platos de nuestra carta.



PUNTILLITAS
FRIED BABY SQUID



ADOBO
MARINATED FRIED FISH



PUNTILLITAS, PIMIENTOS ASADOS Y HUEVO
FRIED EGGS, ROASTED PEPPERS AND BABY SQUID



GAMBAS CRISTAL, PIMIENTOS ASADOS Y HUEVO
FRIED EGG, ROASTED PEPPERS, AND BABY SHRIMPS



CALAMAR NACIONAL FRITO
NATIONAL FRIED SQUID



SALMONETITOS FRITOS
FRIED RED MULLET



-

ROSADA FRITA
FRIED WHITE-FISH



FRITURA MALAGUEÑA
VARIETY OF FRIED FISH



ESPETOS DE SARDINA
SARDINES GRILLED ON SKEWER



COCA BAGUETIN DE BACON CRISPY Y CHEDDAR
BACON & CHEDDAR SPECIAL BAGUETTE



BIKINI MS
HAM & CHEESE SPECIAL SANDWICH



PULLED PORK CON CREMA DE JALAPEÑO TEX MEX
PULLED PORK WITH JALAPEÑO CREAM TEX MEX



HAMBURGUESA DE SMASH, CHEDDAR, BACON, RELISH, MAHONESA
CHEESEBURGER, PICKLES RELISH AND SECRET SAUCE



*Consulte con nuestro personal todos los posibles alérgenos de los platos de nuestra carta.



LAGARTO IBÉRICO

IBERIAN LAGARTO



CONCHAS FINAS AL NATURAL

PINK CLAM



CONCHAS FINAS A LA PLANCHA

GRILLED PINK CLAM



TALLARINES AL PESTO ROJO CON GAMBONES

RED PESTO TAGLIATELLE WITH SHRIMPS



LASAÑA DE CARNE

MEAT LASAGNA



ALMEJAS SALTEADAS

SAUTEED CLAMS



COQUINAS DE MALAGA

RASCALS



PAELLA MIXTA

FISH & MEAT PAELLA



PAELLA DE PESCADO Y MARISCO

FISH AND SEAFOOD PAELLA



ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE

RICE WITH LOBSTER



ARROZ NEGRO CON PUNTILLITAS

BLACK RICE WITH BABY SQUID



ALI-OLI

AIOLI



ENSALADA MIXTA

MIX SALAD (TOMATO, LETTUCE, ONION)



*Consulte con nuestro personal todos los posibles alérgenos de los platos de nuestra carta.



PAELLA MIXTA DE LAGARTO IBÉRICO Y VERDURITAS
VEGETABLES AND MEAT PAELLA

PAELLA DE MARISCO
SEAFOOD PAELLA



TOMATE GOURMET ALIÑADO
DRESSED "ECOLOGIC GOURMET" TOMATO

PESCADOS SALVAJES TODOS
WILD FISH ALL



GAMBONES AL PIL-PIL
PILPIL SAUTEED PRAWNS



GAMBITA BLANCA / ROJA
WHITE / RED SHRIMPS



FRITURA DE VERANO
FRIED VEGETABLES



RACIÓN DE PATATAS FRITAS
FRENCH FRIES



-

HELADO ALMENDRA TOSTADA TURRÓN JIJONA
COLD ALMONDS SOUPS



YOGUR CON FRAMBUESA
YOGURT WITH RASPERRY



CREMA DE VAINILLA CON MANZANA
VANILLA CREAM WITH APPLE



*Consulte con nuestro personal todos los posibles alérgenos de los platos de nuestra carta.



TRUFA CON AVELLANA GARRAPIÑADA
TRUFFLE WITH CARAMELIZED HAZELNUT



TARTA DE QUESO & PISTACHO
PISTACHIO & CHEESECAKE



TARTA DE QUESO
CHEESECAKE



MILHOJAS CASERA (RECETA HOTEL)
CREAM MILLEFEUILLE (HOTEL RECIPE)



TARTA DE QUESO CASERA (RECETA HOTEL)
HOMEMADE CHEESECAKE (HOTEL RECIPE)



TARTA DE CHOCOLATE (RECETA HOTEL)
CHOCOLATE CAKE (HOTEL RECIPE)



EL FLAN DE UN AMIGO
EGG CUSTARD



TARTA TEMPLADA DE MANZANA
APPLE PIE



MILHOJAS DE CREMA ANARANJADA AL COINTREAU
CREAM MILLEFEUILLE



*Consulte con nuestro personal todos los posibles alérgenos de los platos de nuestra carta.

