

THE
MADRID
EDITION®

ROOM SERVICE
SERVICIO DE HABITACIONES

To place your order, please call Guest Experience or download the Marriott Bonvoy app.
Para realizar su pedido, llame a Guest Experience o descargue la aplicación Marriott Bonvoy.

For dietary requirements and food allergies, please ask our team for assistance.
Conscious of our commitment to sustainability, we support sustainable fishing and guarantee that our products are regional and seasonal.
Tray delivery charge of 5.5 EUR per person. All prices are in Euros and include VAT.

BREAKFAST

BAKERY

Served with regional butter and jams

Bakery basket: croissant, pan au chocolat and danish pastry D, E, G 9

Artisan bread toasts: sourdough, rye and multigrain G 8

YOGHURT & FRUITS

Plain yogurt D 5

Organic kefir D 6

Tapioca coconut milk, macadamia nuts and mango jam VG, N 8

Greek yogurt parfait, granola and berries D, G, N 8

Seasonal fruit VG 10

Organic berries with honey V 12

EGGS

Spanish style fried eggs with Iberian ham or cured beef cecina and baked potatoes E, SU 25

Eggs benedict, brioche bread and hollandaise sauce D, E 22

Add salmon F +3

Add Iberian ham +3

Add spinach +2

Traditional Spanish potato omelette E, V 20

Add chorizo +2

Egg white omelette with sautéed asparagus, cherry tomatoes and spinach E, V 20

Eggs any style with roasted potatoes and tomato E 20

Allergens:

C: Celery, D: Dairy, E: Eggs, F: Fish, G: Gluten, L: Lupin, M: Mustard, MO: Mollusks, N: Nuts, S: Soy, SE: Sesame, SF: Shellfish, SU: Sulphites, V: Vegetarian, VG: Vegan

SIDES

Rustic chicken sausages 8
Pork sausage with spices 8
Smoked bacon 8
Roasted potatoes with herbs 8
Smoked salmon F 8
Avocado 8

SAVORY

Iberian ham on artisan sliced bread with grated tomato and olive oil from Madrid G 22

Avocado toast, two organic poached eggs, cherry tomatoes and watercress E, G 22
Add salmon F +3
Add turkey +2

Egg sandwich, brioche bread, omelette, avocado, bacon, tetilla cheese and paprika mayonnaise D, E, G 20

Smoked salmon bagel, poppy seeds and cream cheese with herbs D, F, G 20
Add fried egg E +2

SWEETS

Churros with chocolate D, E, G 12

Pancakes, whipped cream, maple syrup and berries D, E, G 18

Oatmeal, almond milk, banana, granola and blueberries G 15

Torrija, Spanish french toast, custard cream, strawberries and maraschino D, E, G 18

For dietary requirements and food allergies, please ask our team for assistance.
Conscious of our commitment to sustainability, we support sustainable fishing and guarantee that our products are regional and seasonal.
Tray delivery charge of 5.5 EUR per person. All prices are in Euros and include VAT.

JUICES 6

Orange
Tomato
Pineapple
Green

HOT BEVERAGES

Espresso 7
Double espresso 7
Cortado 8
Latte 8
Capuccino 8
Macchiato 8
Americano 8
Pot of coffee 8
Hot chocolate 8
Glass of milk 8

For other dairy choices, please ask our team.
Sustainably certified coffee, locally sourced, 100% organic and fair trade.

ORGANIC TEA SELECTION 8

Assam Breakfast, India
Jade Sword, China
Jasmine Pearls, China
Yellow Gold, China
Whole Peppermint Leaf, Germany
Whole Chamomile Flowers, Croatia
Lemongrass & Ginger, Thailand
Blackcurrant & Hibiscus Matcha Latte, Japan
Earl Grey, Sri Lanka
Yunnan White Peony, China

Allergens:

C: Celery, D: Dairy, E: Eggs, F: Fish, G: Gluten, L: Lupin, M: Mustard, MO: Mollusks, N: Nuts, S: Soy, SE: Sesame, SF: Shellfish, SU: Sulphites, V: Vegetarian, VG: Vegan.

ALL DAY DINING

11:00 - 23:00

BITES

Iberian ham, toasted bread with grated tomato 30

Cured beef cecina from León, sourdough bread and olive oil 25

Selection of national cheeses, quince jelly and dry fruits bread D, G, V 25

Iberian ham croquetes D, E, G 15

Traditional Spanish potato omelette E, V 20

STARTERS

Caesar salad D, E, F, G, M 20

Croûtons, caesar dressing and sheep Manchego cheese

Add grilled chicken +2

Add smoked salmon F +5

Add prawns SF +5

Textured quinoa salad E, G, S, SE, VG 25

Confit tomatoes, vegetables and edamame

Add smoked salmon F +3

Caprese salad D, N, V 22

Burrata, tomatoes, basil pesto and olive oil caviar

Poularde chicken soup, homemade wonton and vegetables 20

MAINS

Grilled chicken club sandwich with fries E, G 25

Brioche bread, bacon, egg, avocado, lettuce, tomato and homemade mayonnaise

With fries

Grilled beef burger with fries D, E, G 28

Aged cheddar cheese, smoked bacon, caramelized onions and burger sauce

With fries

Ricotta cheese capelletti pasta D, G, V 25

Roasted pumpkin sauce and toasted pumpkin seeds

For dietary requirements and food allergies, please ask our team for assistance.

Conscious of our commitment to sustainability, we support sustainable fishing and guarantee that our products are regional and seasonal.

Tray delivery charge of 5.5 EUR per person. All prices are in Euros and include VAT.

Beef tenderloin D, SU 38
Butter mashed potatoes, french beans and port jus

Fish of the day, grilled F 34
Sautéed vegetables, parsley and black garlic

Roasted cockerel D 28
celeriac puree, parsley emulsion, chicken jus, seasonal mushrooms

Seasonal mushrooms mellow rice VG 28

Grilled seasonal vegetables N, SU, VG 22
Romesco sauce and toasted cashews

SIDES

Homemade french fries 8
Add sheep Manchego cheese D +2
Mashed potatoes D, G 8
Grilled asparagus VG 12

DESSERTS

Basque-style cheesecake with guaba compote D, E 16

Warm dark chocolate brownie and hazelnut sorbet E, N 15

Seasonal red fruits clafoutis with creamy vanilla and mint ice cream D, E, G 15

Homemade ice cream selection 14

Gin & Violet E, D

Champagne & Raspberry D

Rum & Cinnamon D

Madagascar Vanilla E, D

Chocolate D

Homemade sorbets selection 14

Yuzu

Strawberry

Alérgenos:

A: Apio, AL: Altramuces, C: Crustáceos, F: Frutos Secos, G: Gluten, H: Huevos, L: Lácteos,
M: Mostaza, MO: Moluscos, P: Pescado, S: Soja, SE: Sésamo, SU: Sulfitos, V: Vegetariano, VG: Vegano.

KIDS

Spaghetti bolognese with parmesan cheese G, D 14

Chicken fingers with french fries E, G 15

Beef burger with cheddar cheese and bacon G, D 16

Chicken breast with grilled vegetables 16

For dietary requirements and food allergies, please ask our team for assistance.
Conscious of our commitment to sustainability, we support sustainable fishing and guarantee that our products are regional and seasonal.

Tray delivery charge of 5.5 EUR per person. All prices are in Euros and include VAT.

LATE NIGHT

23:00 - 06:00

Iberian ham, toasted bread with grated tomato 30

Cured beef cecina from León, sourdough bread and olive oil 25

Selection of national cheeses, quince jelly and dry fruits bread D, G, V 25

Iberian ham croquettes D, E, G 15

Traditional Spanish potato omelette E, V 20

Caesar salad D, E, F, G, M 20

Croûtons, caesar dressing and sheep Manchego cheese

Add grilled chicken +2

Add smoked salmon F +5

Add prawns SF +5

Caprese salad D, N, V 22

Burrata, tomatoes, basil pesto and olive oil caviar

Grilled chicken club sandwich with fries E, G 25

Brioche bread, bacon, egg, avocado, lettuce, tomato and homemade mayonnaise

Grilled beef burger with fries D, E, G 28

Aged cheddar cheese, smoked bacon, caramelized onions and burger sauce

Beef tenderloin D, SU 38

Butter mashed potatoes, french beans and port jus

Grilled seasonal vegetables N, SU, VG 22

Romesco sauce and toasted cashews

Homemade french fries 8

Add sheep Manchego cheese D +2

DESSERTS

Basque-style cheesecake with guaba compote D, E, G, N 16

Warm dark chocolate brownie with cocoa sauce and hazelnut sorbet 15

Seasonal red fruits clafoutis with creamy vanilla and mint ice-cream D, E, G 15

Homemade ice cream selection 14

Gin & Violet E, D

Champagne & Raspberry D

Rum & Cinnamon D

Madagascar Vanilla E, D

Chocolate D

Homemade sorbets selection 14

Yuzu

Strawberry

Allergens:

C: Celery, D: Dairy, E: Eggs, F: Fish, G: Gluten, L: Lupin, M: Mustard, MO: Mollusks, N: Nuts, S: Soy, SE: Sesame, SF: Shellfish, SU: Sulphites, V: Vegetarian, VG: Vegan.

WATER

Still water 330ml 6
Still water 1l 7
Sparkling Water 330ml 6
Sparkling Water 750ml 7

SOFT DRINKS

Pepsi 6
Pepsi Max 6
Schweppes Lemon and Quinine 6
Schweppes Orange and Lychee 6
7Up 6
Red Bull 7
Schweppes Premium Tonic 6
Schweppes Soda 6
Schweppes Ginger Ale 6

BEER

Águila Dorada 7
Amstel 0,0 8
Heineken 8
La Chulapa EDITION Craft Beer 8

For dietary requirements and food allergies, please ask our team for assistance.
Conscious of our commitment to sustainability, we support sustainable fishing and guarantee that our products are regional and seasonal.
Tray delivery charge of 5.5 EUR per person. All prices are in Euros and include VAT.

WINE BY THE GLASS

FORTIFIED

Manzanilla en Rama Callejuela Palomino Fino Sanlúcar de Barrameda, España	8
Noval Fine Ruby Port Quinta do Noval Porto, Portugal	16

SPARKLING

Ars Collecta Blanc de Noirs Reserva Codorniu Cava, España	12
Ars Collecta Rosé Reserva Codorniu Cava, España	14
R de Ruinart Brut Ruinart Champagne, France	18
Ruinart Rosé Brut Ruinart Champagne, France	21

WHITE

Aabadía de San Campio Terras Gauda Albariño Rías Baixas, España	9
Menade Verdejo Ecológico Menade Verdejo Rueda, España	8
Cloudy Bay Sauvignon Blanc Marlborough New Zealand	16

ROSÉ

Whispering Angel Château d'Esclans Grenache, Rolle Côtes de Provence, France	16
--	----

RED

La Montesa Crianza Palacios Remondo Garnacha Rioja, España	9
Montecastro Tempranillo, Cabernet Sauvignon Ribera del Duero, España	11
Termes Numanthia Tinta de Toro Toro, España	14

SWEET

Don PX Toro Albalá Pedro Ximénez Montilla-Moriles, España	9
Vendanges Tardives Cleebourg Gewurztraminer Alsace, France	20

WINE BY THE BOTTLE

FORTIFIED

Fino en Rama Cruz Vieja Faustino González Palomino Fino Jerez, España 37cl	45
Manzanilla en Rama Callejuela Palomino Fino Sanlúcar de Barrameda, España	55
Faustino González, Oloroso en Rama, Jerez, España	65
Noval Fine Ruby Port Quinta do Noval Porto, Portugal	50

CAVA

Ars Collecta Blanc de Noirs Reserva Codorniu Cava, España 75cl	60
Ars Collecta Rosé Reserva Codorniu Cava, España 75cl	65

CHAMPAGNE

Moët Impérial Moët & Chandon Champagne, France	80
R de Ruinart Brut Ruinart Champagne, France	95
Ruinart Rosé Brut Ruinart Champagne, France	115
Dom Pérignon Vintage Brut Dom Pérignon Champagne, France	245
Dom Pérignon Rosé Vintage Brut Dom Pérignon Champagne, France	400
Louis Roederer Cristal Louis Roederer Champagne, France	350

SPANISH WHITE

Menade Verdejo Ecológico Bodegas Menade Verdejo Rueda, España	40
El Hombre Bala Uvas Felices Albillo Madrid, España	50
Aabadía de San Campio Terras Gauda Albariño Rías Baixas, España 75cl	45

INTERNATIONAL WHITE

Cloudy Bay Sauvignon Blanc Marlborough New Zeland	65
Cervaro Della Sala Antinori Chardonnay Umbria, Italia	165

For dietary requirements and food allergies, please ask our team for assistance.
Conscious of our commitment to sustainability, we support sustainable fishing and guarantee that our products are regional and seasonal.
Tray delivery charge of 5.5 EUR per person. All prices are in Euros and include VAT.

WINE BY THE BOTTLE

ROSÉ

Whispering Angel Château d'Esclans Grenache, Rolle Côtes de Provence, France	65
Château de Selle Domaines Ott Grenache, Cinsault Côtes de Provence, France	80

SPANISH RED

Pétalos Descendientes de J. Palacios Mencía Bierzo, España	45
La Montesa Crianza Palacios Remondo Garnacha Rioja, España	45
Montecastro Tempranillo, Cabernet Sauvignon Ribera del Duero, España 75cl	55
Numanthia Crianza Numanthia Tinta de Toro Toro, España	85
Flor de Pingus Dominio de Pingus Tinto Fino Ribera del Duero, España	225
Único Reserva Especial 2010-2012 Vega Sicilia Tinto Fino Ribera del Duero, España	845

INTERNATIONAL RED

Turley Old Vines Zinfandel California, USA	85
Château Canon 1er Grand Cru Classé 2017 Merlot	230
Saint-Émilion, Bordeaux, France	
Château Beychevelle 4ème Cru Classé 2008 Merlot, Cabernet Sauvignon	250
Saint Julien, Bordeaux, France	
Barolo Cannubi 2019 Elio Altare Nebbiolo Piemonte, Italia	275
Sugarile Pieve Santa Restituta 2019 Gaja Sangiovese	360
Brunello di Montalcino, Toscana, Italia	
Barbaresco Gaja Nebbiolo Piemonte, Italia	440
Grange Bin 95 2015 Penfolds Shyraz South Australia	1100
Château Latour 1er Grand Cru Classé 2005 Cabernet Sauvignon, Merlot	1980
Paulliac, Bordeaux, France	

SWEET

PX Alvear Pedro Ximénez Montilla-Moriles, España	35
Vendanges Tardives Cleebourg Gewurztraminer Alsace, France 75cl	95

SPIRITS BY THE GLASS

GIN

Malfy	16
Monkey 47	18
Bombay Sapphire Premier Cru	18
Tanqueray 10	18
Hendrick's	18

VODKA

Belvedere	18
Grey Goose	20

RUM

Bacardi 8	16
Santa Teresa 1796	18
Zacapa 23	25
Zacapa XO	40

WHISKEY

Dewar's 12	16
Michter's Bourbon	18
The Macallan 12	22
The Macallan 18	75
Suntory Yamazaky 12	42
Le Glenlivet 18	26
Oban 14	25
The Glenrothes 25	120
The Balvenie 12	32
Blanton's Bourbon	32

TEQUILA

Patrón Silver	18
Patrón Reposado	20
Patrón Añejo	22

COGNAC

Hennessy VSOP	18
Hennessy XO	45
Rémy Martin XO	45
Louis XIII 1cl	70
Rémy Martin 1738	18

SPIRITS BY THE BOTTLE

Monkey 47	250
Bombay Sapphire Premier Cru	250
Belvedere	250
Bacardi 8	225
The Macallan 12	300
Patrón Silver	250
Clase Azul Reposado	630
Don Julio 1942	600
Hennessy XO	630

For dietary requirements and food allergies, please ask our team for assistance.
Conscious of our commitment to sustainability, we support sustainable fishing and guarantee that our products are regional and seasonal.
Tray delivery charge of 5.5 EUR per person. All prices are in Euros and include VAT.

DESAYUNO

PANADERÍA

Servido con mantequilla y mermeladas de la región

Cesta de bollería: croissant, napolitana de chocolate y danesa G, H, L 9

Tostadas de pan rústico: masa madre, centeno y multigranos G 8

YOGURT Y FRUTAS

Yogurt natural L 5

Kéfir ecológico L 6

Tapioca con leche de coco, nuez de macadamia y mermelada de mango VG, FS 8

Parfait de yogurt griego, granola y frutos rojos FS, G, L 8

Fruta de temporada VG 10

Frutas del bosque orgánicas con miel V 12

HUEVOS

Huevos rotos con jamón ibérico o cecina y patatas confitadas H, SU 25

Huevos benedictinos, pan brioche y salsa holandesa H, L 22

Añade salmón P +3

Añade jamón Ibérico +3

Añade espinacas +2

Tortilla de patatas H, V 20

Añade chorizo +2

Tortilla de claras con espárragos salteados, tomates cherry y espinacas H, V 20

Huevos a tu gusto con patatas y tomate al horno H 20

Para necesidades dietéticas y alergias alimentarias, por favor pida ayuda a nuestro equipo.

Conscientes de nuestro compromiso con la sostenibilidad, apoyamos la pesca sostenible y garantizamos que nuestros productos son regionales y de temporada.

El servicio de entrega tiene un coste de 5.5 EUR por persona. Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.

SALADOS

Tostada de pan rústico con jamón ibérico, tomate y aceite de oliva de Madrid G 22

Tostada de aguacate, dos huevos orgánicos pochados, tomates cherry y ensalada de berros G, H 22

Añade salmón P +3

Añade pavo +2

Sandwich de huevo, pan brioche, tortilla, aguacate, bacon, queso tetilla y mayonesa de pimentón G, H, L 20

Bagel de salmon ahumado, semillas de amapola, queso crema a las hierbas G, L, P 20

Añade huevo frito H +2

DULCES

Churros con chocolate G, H, L 12

Tortitas con nata, sirope de arce y frutos del bosque G, H, L 18

Avena con leche de almendras, plátano, granola y arándanos G 15

Torrija, crema pastelera, fresas y maraschino G, H, L 18

Alérgenos:

A: Apio, AL: Altramuces, C: Crustáceos, F: Frutos Secos, G: Gluten, H: Huevos, L: Lácteos,

M: Mostaza, MO: Moluscos, P: Pescado, S: Soja, SE: Sésamo, SU: Sulfitos, V: Vegetariano, VG: Vegano.

ZUMOS 6

Naranja
Tomate
Piña
Verde

BEBIDAS CALIENTES

Espresso 7
Double espresso 7
Cortado 8
Latte 8
Capuccino 8
Macchiato 8
Americano 8
Termo de café 8
Chocolate caliente 8
Vaso de leche 8

Para otros tipos de leche, por favor pregunta a nuestro equipo.
Café de certificación sostenible, de origen local, 100% orgánico y de comercio justo.

SELECCIÓN DE TÉS ORGÁNICOS 8

Assam Breakfast, India
Jade Sword, China
Jasmine Pearls, China
Yellow Gold, China
Hoja Entera de Menta, Alemania
Flores Enteras de Manzanilla, Croacia
Hierba Limón y Jengibre, Tailandia
Matcha Latte de Grosella Negra e Hibisco, Japón
Earl Grey, Sri Lanka
Yunnan White Peony, China

Para necesidades dietéticas y alergias alimentarias, por favor pida ayuda a nuestro equipo.
Conscientes de nuestro compromiso con la sostenibilidad, apoyamos la pesca sostenible y garantizamos que nuestros productos son regionales y de temporada.
El servicio de entrega tiene un coste de 5.5 EUR por persona. Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.

TODO EL DÍA

11:00 - 23:00

PARA PICAR

Jamón ibérico, pan tostado con tomate 30

Cecina de León, pan de masa madre y aceite de oliva 25

Selección de quesos nacionales con membrillo y pan de frutos secos G, L, V 25

Croquetas de jamón ibérico G, H, L 15

Tortilla melosa de patatas H, V 20

ENTRANTES

Ensalada César G, H, L, M, P 20

Croûtons, aderezo César y queso manchego de oveja

Añade pollo +2

Añade salmón ahumado P +5

Añade gambas C +5

Ensalada de quinoa en texturas G, H, S, SE, VG +25

Tomates confitados, verduritas y edamame

Añade salmón ahumado P +3

Ensalada caprese FS, L, V 22

Burrata, tomates, pesto de albahaca y caviar de aceite de oliva

Sopa de pularda, wanton casero y vegetales 20

Alérgenos:

A: Apio, AL: Altramuces, C: Crustáceos, F: Frutos Secos, G: Gluten, H: Huevos, L: Lácteos,

M: Mostaza, MO: Moluscos, P: Pescado, S: Soja, SE: Sésamo, SU: Sulfitos, V: Vegetariano, VG: Vegano.

PRINCIPALES

Sándwich club de pollo a la parrilla con patatas fritas G, H 25

Pan brioche, huevo, tocino, aguacate, lechuga, tomate y mayonesa casera

Hamburguesa de ternera a la parrilla con patatas fritas G, H, L 28

Queso cheddar añejo, bacon ahumado, cebolla caramelizada y salsa burger

Capelletti de ricotta G, L, V 25

Crema de calabaza asada y semillas de calabaza tostadas

Solomillo de ternera L, SU 38

Puré de patatas a la mantequilla, judías planas y salsa de Oporto

Pescado del día, a la plancha P 34

Vegetales salteados, perejil y ajo negro

Pollo picantón asado L 28

Puré de apio nabo, emulsión de perejil, jus de pollo y setas de temporada

Arroz meloso de setas de temporada VG 28

Verduras de temporada a la parrilla FS, SU, VG 22

Romesco y anacardos tostados

GUARNICIONES

Patatas fritas caseras 8

Añade queso manchego de oveja L +2

Puré de patatas G, L 8

Espárragos a la parrilla VG 12

Para necesidades dietéticas y alergias alimentarias, por favor pida ayuda a nuestro equipo.

Conscientes de nuestro compromiso con la sostenibilidad, apoyamos la pesca sostenible y garantizamos que nuestros productos son regionales y de temporada.

El servicio de entrega tiene un coste de 5.5 EUR por persona. Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.

POSTRES

Tarta de queso al estilo vasco con mermelada de guayaba H, L 16

Brownie templado de chocolate negro y sorbete de avellana FS, H 15

Clafutis de frutos rojos de temporada con cremoso de vainilla y helado de hierbabuena G, H, L 15

Selección de helados artesanales 14

Ginebra y Violeta H, L

Champagne y Frambuesa L

Ron y Canela L

Vainilla de Madagascar H, L

Chocolate L

Selección de sorbetes artesanales 14

Yuzu

Fresa

NIÑOS

Spaghetti bolognese con queso parmesano G, L 14

Fingers de pollo con patatas fritas G, H 15

Hamburguesa de ternera con queso cheddar y bacon G, L 16

Pechuga de pollo con verduras a la parrilla 16

Alérgenos:

A: Apio, AL: Altramuces, C: Crustáceos, F: Frutos Secos, G: Gluten, H: Huevos, L: Lácteos,
M: Mostaza, MO: Moluscos, P: Pescado, S: Soja, SE: Sésamo, SU: Sulfitos, V: Vegetariano, VG: Vegano.

NOCHE

23:00 - 06:00

Jamón ibérico, pan tostado con tomate 30

Cecina de León, pan de masa madre y aceite de oliva 25

Selección de quesos nacionales con membrillo y pan de frutos secos G, L, V 25

Croquetas de jamón ibérico G, H, L 15

Tortilla melosa de patatas H, V 20

Ensalada César G, H, L, M, P 20

Croûtons, aderezo César y queso manchego de oveja

Añade pollo +2

Añade salmón ahumado P +5

Añade gambas C +5

Ensalada caprese FS, L, V 22

Burrata, tomates, pesto de albahaca y caviar de aceite de oliva

Sándwich club de pollo a la parrilla con patatas fritas G, H 25

Pan brioche, huevo, tocino, aguacate, lechuga, tomate y mayonesa casera

Hamburguesa de ternera a la parrilla con patatas fritas G, H, L 28

Queso cheddar añejo, bacon ahumado, cebolla caramelizada y salsa burger

Solomillo de ternera L, SU 38

Puré de patatas a la mantequilla, judías planas y salsa de Oporto

Verduras de temporada a la parrilla FS, SU, VG 22

Romesco y anacardos tostados

Patatas fritas caseras 8

Añade queso manchego de oveja L +2

POSTRES

Tarta de queso al estilo vasco con mermelada de guayaba FS, G, H, L 16

Brownie templado de chocolate negro con salsa de cacao y sorbete de avellana 15

Clafutis de frutos rojos de temporada con cremoso de vainilla y helado

de hierbabuena G, H, L 15

Selección de helados artesanales 14

Ginebra y Violeta H, L

Champagne y Frambuesa L

Ron y Canela L

Vainilla de Madagascar H, L

Chocolate L

Selección de sorbetes artesanales 14

Yuzu

Fresa

Para necesidades dietéticas y alergias alimentarias, por favor pida ayuda a nuestro equipo.

Conscientes de nuestro compromiso con la sostenibilidad, apoyamos la pesca sostenible y garantizamos que nuestros productos son regionales y de temporada.

El servicio de entrega tiene un coste de 5.5 EUR por persona. Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.

AGUA

Agua sin gas 330ml 6

Agua sin gas 1l 7

Agua con gas 330ml 6

Agua con gas 750ml 7

REFRESCOS

Pepsi 6

Pepsi Max 6

Schweppes Limón y Quinina 6

Schweppes Naranja y Lichi 6

7Up 6

Red Bull 7

Schweppes Tónica Premium 6

Schweppes Soda 6

Schweppes Ginger Ale 6

CERVEZA

Águila Dorada 7

Amstel 0,0 8

Heineken 8

La Chulapa Cerveza Artesana EDITION 8

Alérgenos:

A: Apio, AL: Altramuces, C: Crustáceos, F: Frutos Secos, G: Gluten, H: Huevos, L: Lácteos,

M: Mostaza, MO: Moluscos, P: Pescado, S: Soja, SE: Sésamo, SU: Sulfitos, V: Vegetariano, VG: Vegano.

VINO POR COPA

GENEROSO

Manzanilla en Rama Callejuela Palomino Fino Sanlúcar de Barrameda, España	8
Noval Fine Ruby Port Quinta do Noval Porto, Portugal	16

ESPUMOSO

Ars Collecta Blanc de Noirs Reserva Codorniu Cava, España	12
Ars Collecta Rosé Reserva Codorniu Cava, España	14
R de Ruinart Brut Ruinart Champagne, France	18
Ruinart Rosé Brut Ruinart Champagne, France	21

BLANCO

Aabadía de San Campio Terras Gauda Albariño Rías Baixas, España	9
Menade Verdejo Ecológico Menade Verdejo Rueda, España	8
Cloudy Bay Sauvignon Blanc Marlborough New Zeland	16

ROSADO

Whispering Angel Château d’Esclans Grenache, Rolle Côtes de Provence, France	16
--	----

TINTO

La Montesa Crianza Palacios Remondo Garnacha Rioja, España	9
Montecastro Tempranillo, Cabernet Sauvignon Ribera del Duero, España	11
Termes Numanthia Tinta de Toro Toro, España	14

DULCE

Don PX Toro Albalá Pedro Ximénez Montilla-Moriles, España	9
Vendanges Tardives Cleebourg Gewurztraminer Alsace, France	20

Para necesidades dietéticas y alergias alimentarias, por favor pida ayuda a nuestro equipo.
Conscientes de nuestro compromiso con la sostenibilidad, apoyamos la pesca sostenible
y garantizamos que nuestros productos son regionales y de temporada.
El servicio de entrega tiene un coste de 5.5 EUR por persona. Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.

VINO POR BOTELLA

GENEROSO

Fino en Rama Cruz Vieja Faustino González Palomino Fino Jerez, España 37cl	45
Manzanilla en Rama Callejuela Palomino Fino Sanlúcar de Barrameda, España	55
Faustino González, Oloroso en Rama, Jerez, España	65
Noval Fine Ruby Port Quinta do Noval Porto, Portugal	50

CAVA

Ars Collecta Blanc de Noirs Reserva Codorniu Cava, España 75cl	60
Ars Collecta Rosé Reserva Codorniu Cava, España 75cl	65

CHAMPÁN

Moët Impérial Moët & Chandon Champagne, France	80
R de Ruinart Brut Ruinart Champagne, France	95
Ruinart Rosé Brut Ruinart Champagne, France	115
Dom Pérignon Vintage Brut Dom Pérignon Champagne, France	245
Dom Pérignon Rosé Vintage Brut Dom Pérignon Champagne, France	400
Louis Roederer Cristal Louis Roederer Champagne, France	350

BLANCO ESPAÑOL

Menade Verdejo Ecológico Bodegas Menade Verdejo Rueda, España	40
El Hombre Bala Uvas Felices Albillo Madrid, España	50
Aabadía de San Campio Terras Gauda Albariño Rías Baixas, España 75cl	45

BLANCO INTERNACIONAL

Cloudy Bay Sauvignon Blanc Marlborough New Zealand	65
Cervaro Della Sala Antinori Chardonnay Umbria, Italia	165

VINO POR BOTELLA

ROSADO

Whispering Angel Château d'Escans Grenache, Rolle Côtes de Provence, France	65
Château de Selle Domaines Ott Grenache, Cinsault Côtes de Provence, France	80

TINTO ESPAÑOL

Pétalos Descendientes de J. Palacios Mencía Bierzo, España	45
La Montesa Crianza Palacios Remondo Garnacha Rioja, España	45
Montecastro Tempranillo, Cabernet Sauvignon Ribera del Duero, España 75cl	55
Numanthia Crianza Numanthia Tinta de Toro Toro, España	85
Flor de Pingus Dominio de Pingus Tinto Fino Ribera del Duero, España	225
Único Reserva Especial 2010-2012 Vega Sicilia Tinto Fino Ribera del Duero, España	845

TINTO INTERNACIONAL

Turley Old Vines Zinfandel California, USA	85
Château Canon 1er Grand Cru Classé 2017 Merlot	230
Saint-Émilion, Bordeaux, France	
Château Beychevelle 4ème Cru Classé 2008 Merlot, Cabernet Sauvignon	250
Saint Julien, Bordeaux, France	
Barolo Cannubi 2019 Elio Altare Nebbiolo Piemonte, Italia	275
Sugarile Pieve Santa Restituta 2019 Gaja Sangiovese	360
Brunello di Montalcino, Toscana, Italia	
Barbaresco Gaja Nebbiolo Piemonte, Italia	440
Grange Bin 95 2015 Penfolds Shyras South Australia	1100
Château Latour 1er Grand Cru Classé 2005 Cabernet Sauvignon, Merlot	1980
Paulliac, Bordeaux, France	

DULCE

PX Alvear Pedro Ximénez Montilla-Moriles, España	35
Vendanges Tardives Cleebourg Gewurztraminer Alsace, France 75cl	95

Para necesidades dietéticas y alergias alimentarias, por favor pida ayuda a nuestro equipo. Conscientes de nuestro compromiso con la sostenibilidad, apoyamos la pesca sostenible y garantizamos que nuestros productos son regionales y de temporada.

El servicio de entrega tiene un coste de 5.5 EUR por persona. Todos los precios son en Euros e incluyen IVA.

LICORES POR COPA

GINEBRA

Malfy
Monkey 47
Bombay Sapphire Premier Cru
Tanqueray 10
Hendrick's

VODKA

Belvedere
Grey Goose

RON

Bacardi 8
Santa Teresa 1796
Zacapa 23
Zacapa XO

WHISKEY

16	Dewar's 12	16
18	Michter's Bourbon	18
18	The Macallan 12	22
18	The Macallan 18	75
18	Suntory Yamazaky 12	42
	Le Glenlivet 18	26
	Oban 14	25
	The Glenrothes 25	120
	The Balvenie 12	32
18	Blanton's Bourbon	32
20		

TEQUILA

	Patrón Silver	18
16	Patrón Reposado	20
18	Patrón Añejo	22

COGNAC

	Hennessy VSOP	18
	Hennessy XO	45
	Rémy Martin XO	45
	Louis XIII 1cl	70
	Rémy Martin 1738	18

LICORES POR BOTELLA

Monkey 47	250
Bombay Sapphire Premier Cru	250
Belvedere	250
Bacardi 8	225
The Macallan 12	300
Patrón Silver	250
Clase Azul Reposado	630
Don Julio 1942	600
Hennessy XO	630

