

ENSALADAS Y BOWL

Saam de ensalada César con pollo crujiente, queso parmesano, migas de jamón Ibérico y picatostes de pan especiado. Crispy chicken saam, with caesar dressing, parmesan cheese, Iberian ham crumbs and lightly spiced croutons.	13.90
Buddha bowl de quinoa, atún marinado, alga wakame, pepino, rabanitos, aguacate y cebolla encurtida Quinoa buddha bowl, marinated tuna, wakame seaweed, cucumber, radish, avocado, and pickled onion	14.50
Ensalada de hojas variadas con queso feta, tomate de la huerta, cebolla morada, pimiento rojo, aceitunas kalamata, pepino y vinagreta de orégano Mixed leaf salad with feta cheese, fresh tomatoes, red onion, red pepper, Kalamata olives, cucumber and an oregano vinaigrette	13.50

TAPAS & ENTRANTES / TAPAS TO SHARE

Nuestras bravas caseras estilo asiático con alioli de curry Our own asian style, spicy brava potatoes, with a curry alioli	9.90
Flor de alcachofa con crema de parmesano y almendras Pan fried artichoke flower with an almond and parmesan cream	10.90
Langostinos Panko con mayonesa sweet chilli Crispy panko breaded langoustines with a sweet chilli mayonnaise	10.90
Hummus de remolacha con falafel, crudités y pan libanés Beetroot hummus with falafel, vegetable crudites and Libanese bread	9.90
Tosta de cristal de ensaladilla rusa de ventresca de atún con encurtidos y mayonesa picante Crispy toasted bread with a tuna fillet, Russian salad topping, pickles and spicy mayonnaise	10.50
Nachos con chilli con carne acompañados de queso fundido, guacamole, jalapeños, nata agria y pico de gallo Nachos with chilli con carne, melted cheese, guacamole, jalapeño chillis, sour cream and Mexican chopped salsa	11.50
Tabla de quesos nacionales con mermelada de naranj y grissini National cheese board with an orange marmalade and grissini bread sticks	14.90
Tabla de jamón ibérico con pan de cristal y tomate Iberian ham platter with crispy toasted bread and grated tomato	23.90

4€ Suplemento para media pensión o pensión completa / 4€ Supplement for half-board or full-board

PIZZA & PASTA

Tagliatelle a la boloñesa Tagliatelle with Bolognese sauce	13.50
Ravioli de queso ricotta con salsa de tomate, berenjena y búfala Ricotta cheese ravioli with a tomato, aubergine and mozzarella bufala sauce	14.50
Pizza Margherita Pizza Margherita	12.90
Pizza blanca 4 quesos Four cheese white pizza	13.90
Pizza picante con chorizo, maíz y guindilla Spicy pizza with pepperoni, sweetcorn and pickled chillies	14.50
Pizza de la huerta con verduras asadas y pesto Roasted vegetable pizza with pesto	13.90
Pizza de jamón ibérico, rúcula, lascas de parmesano y tomates cherry Iberian ham, rocket, parmesan shavings and cherry tomato pizza	14.90

SUGERENCIAS POR ENCARGO (24h. antelación · No incluido en Media Pensión)

SPECIALITY DISHES AVAILABLE FOR PREORDER (24hrs. before · Not included in half board)

Arroz meloso de bogavante y sepia (min 2 pax) Creamy lobster and cuttlefish rice (min. 2 people)	23.50
Fideuà de boletus, pato y foie (min 2 pax) Duck, boletus and foie fine noodle paella (min. 2 people)	19.90
Gamba roja de Dénia por unidad Red Denia Prawns per prawn 5.50	6.00

GASTRONA

Salmón teriyaki con bimi y zanahoria acompañado de quinoa roja Teriyaki salmon with bimi, pan fried carrots and red quinoa	18.50
Curry amarillo de tofu y verduras estilo thailandés con arroz jasmín Thai style yellow curry with tofu and vegetables served with steamed jasmine rice	19.00
Pollo picantón a la parrilla con tomillo y romero servido con ensalada de guarnición y cebollitas caramelizadas Grilled spring chicken with thyme and rosemary, served with a side salad and caramelised onions	18.50
Entrecot de ternera gallega trinchado con gajos de patata trufada Sliced Galician entrecote steak with truffled potato wedges	22.50

4€ Suplemento para media pensión o pensión completa / 4€ Supplement for half-board or full-board

BOCATERÍA | SANDWICHES

Bocadillo Tex-Mex de pollo al chipotle con mayonesa ahumada, queso cheddar, pimiento verde, lechuga y pico de gallo Tex-Mex baguette with chipotle chicken, smoked mayonnaise, green pepper, lettuce and Mexican chopped salsa	13.50
Bocadillo Cubano de cerdo Iberico con queso Scamorza, jamón york, cebolla, pepinillos, y mostaza dulce Cuban style baguette with Iberian pork, scamorza cheese, cooked ham, onion, gherkins and sweet mustard	13.50
Focaccia Caprese con mozzarella de búfala, tomate seco, espinacas y pesto acompañado de chips de boniato Caprese foccacia with buffalo mozzarella, sun dried tomatoes, spinach, pesto and a side of sweet potato crisps	12.90
Sándwich mixto triple con patatas fritas Triple toasted ham and cheese sandwich with fried potatoes	10.50
Executive Sándwich Club de pollo asado, bacon, lechuga, tomate, huevo duro y mayonesa con patatas fritas Executive club sandwich with roast chicken, bacon, lettuce, tomato and egg mayonnaise with fried potatoes	13.90
Hamburguesa Marriott de Black Angus 200g. con queso cheddar, bacon, cebolla caramelizada, tomate, lechuga, pepinillos y salsa bourbon con patatas fritas Marriott Black Angus 200g hamburger with cheddar cheese, caramelised onion, lettuce, bacon, tomato, gherkin and bourbon sauce with fried potatoes	14.90
Hamburguesa "Beyond Meat" con queso vegano, tomate, aguacate, y salsa spicy acompañado de chips de boniato 'Beyond Meat' vegetarian Burger with vegan cheese, tomato and avocado with spicy sauce and a side of sweet potato crisps	15.00

POSTRES / DESSERTS

Cheesecake de galleta de jengibre Ginger biscuit cheesecake	6.50
Pan de Calatrava con helado de stracciatella Calatrava bread with stracciatella ice cream	6.50
Cannolo Siciliano Sicilian cannolo	6.90
Fruta de temporada Seasonal fresh fruit	6.50
Selección de helados Selection of ice cream	6.50



Pueden existir trazas accidentales de Gluten, Lácteos, Huevos, Pescado, Moluscos, Crustáceos, Frutos Secos, Cacahuets, Sésamo, Soja, Apio, Mostaza, Sulfitos al realizarse las distintas elaboraciones en el mismo espacio físico. Si precisa cualquier información sobre los ingredientes que componen nuestros platos, no dude en ponerse en contacto con nuestro personal. **Estamos a disposición de modificar muchos de nuestros platos para adaptarlos a tus preferencias.** Todos los precios incluyen IVA. Precios en Euros.
There may be accidental traces of gluten, lactose, eggs, fish, molluscs, crustaceans, nuts, peanuts, sesame seeds, soy beans, celery, mustard and sulphites when the different elaborations are carried out in our kitchens. If you require any further information about the ingredients of our dishes, please do not hesitate to contact a member of our staff. **We are able to modify many of our dishes to adapt to your preferences.** VAT included on all prices. Prices in Euros.