

CARTAMENÚ À LA CARTEMENÚ

CARTA DESAYUNOS / Breakfast Menu

Complete su experiencia en deLuna Hotels con nuestro delicioso desayuno buffet en un exclusivo entorno. Dispondrá de una gran variedad de productos seleccionados con mimo para comenzar el día de forma excepcional. Además de la variedad expuesta en el buffet, ponemos a su disposición la carta de platos calientes que nuestra cocina le preparará a su gusto en el momento.

Complete your experience at deLuna Hotels with our delicious breakfast buffet in a privileged setting. You will have at your disposal a wide variety of carefully selected products to get your day off to an exceptional start. In addition to the variety on display at the buffet, we offer you a menu of hot dishes that our chef will prepare for you on the spot.

SALADOS / Savoury

Tortilla al gusto  
Omelette made to taste  

Bacon tostado hecho al momento
Freshly toasted bacon

Tortilla de patatas tradicional 
Traditional potato omelette

Huevos fritos en AOVE con virutas de jamón curado reserva de Trevélez 
Eggs fried in extra virgin olive oil with shavings of our local ham, cured in Trevélez 

Revuelto de huevos con lascas de queso curado  
Scrambled eggs with chips of cured cheese

Nuestra tortilla francesa  con "majao" de champiñones y trufa 
Our special omelette  with mushroom and truffle sauce

Tosta de aguacate con queso crema y salmón marinado "en casa"    
Avocado toast with cream cheese and homemade marinated salmon

Tosta de tomate kumato, ventresca y queso fresco. (Pan de trigo sarraceno o pan de semillas)    
Kumato tomato, tuna belly and fresh cheese toast (Buckwheat bread or seed bread)

DULCES / Sweet

Chocolate a la taza con churros con aroma de vainilla     
Vanilla scented hot chocolate with churros (sweet fritters)

Tortitas "caseras" con miel de caña, frutos rojos, nueces y nata montada    
(También disponibles sin toppings, al gusto)
Homemade pancakes with cane honey, berries, walnuts and whipped cream
(Also available without toppings, to taste)

Croissant tostado con mantequilla y mermelada al gusto        
Toasted croissant with butter and jam to taste

HORARIO DESAYUNO:

De lunes a viernes de 7:00 a 10:30
Sábados, domingos y festivos de 7:00 a 11:00

BREAKFAST TIME:

From Monday to Friday from 7:00 to 10:30
Saturdays, Sundays and holidays from 7:00 to 11:00

REGLAMENTO (UE) N.º. 1169/2011

Establecimiento con información disponible en material de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal. Muchas gracias.


CON GLUTEN
GLUTEN


CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS


HUEVOS
EGGS


PESCADO
FISH


CACAHUETES
PEANUTS


SOJA
SOY


LÁCTEOS
MILK


FRUTOS DE CÁSCARA
NUTS


APIO
CELERY


MOSTAZA
MUSTARD


GRANOS DE SESAMO
SESAME SEEDS


DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES


MOLUSCOS
MOLLUSCS


ALTRAMUCES
LUPIN

ENTRANTES / Starters

- Queso ecológico de Granada  con almendras selectas y pan feo     14,00 €
Organic cheese from Granada with selected almonds and rustic breadsticks
- Conserva de Berberechos gourmet "Real Conservera" de las Rías Gallegas   24,00 €
Pickled cockles "Real Conservera" from the Galician Stuaries
- Jamón ibérico cebo de campo (100gr) con pan del día con AOVE Alma de Luna   28,00 €
Iberian field-fed ham (100 g) with fresh bread and extra virgin olive oil

ENSALADA FRESCAS / Fresh salads

- Ensalada César de pollo crujiente, parmesano, croutons y tomates cherry       16,50 €
Caesar salad with crispy chicken, parmesan, croutons and cherry tomatoes
- Tomate de temporada con burrata, ventresca de atún y vinagreta de pesto de albahaca     18,00 €
Seasonal tomato with burrata, tuna belly and basil pesto vinaigrette

DE TAPEO / Appetizers

- Nuestras croquetas melosas de ibérico de bellota (4 uds.)       16,00 €
Our creamy croquettes of acorn-fed iberian pork cured ham (4 uds.)
- Zamburiñas rellenas con piñones tostados y gratinadas con queso curado     16,00 €
Stuffed scallops with toasted pine nuts and gratinated with cured cheese
- Gyozas al vapor rellenas de salmón fresco y verduras con vinagreta de soja, mostaza y sésamo 18,00 €
Steamed gyozas stuffed with fresh salmon and vegetables with soy, mustard and sesame vinaigrette
-        

BOCADOS CON CARÁCTER / Bites with personality

- Sándwich Club de york, queso, pollo, huevo y beicon      15,00 €
Club sandwich with york ham, cheese, chicken, egg and bacon
- Coca vegetal de pan de cristal con alcachofas, champiñones, espárragos trigueros y zanahoria especiada 16,00 €
Veggie "coca" (similar to a thick pizza dough) with artichokes, mushrooms, wild asparagus and spiced carrots
-   
- Hamburguesa de pollo crujiente "muslo y pechuga" con rúcula y chipotle         17,00 €
Crispy chicken burger "thigh and breast" with arugula and chipotle
- Secreto ibérico al tostón con patatas cremosas y pimiento del piquillo  21,00 €
Iberian pork over crispy toast with creamy potatoes and piquillo pepper

DULCE DESPEDIDA / Sweet farewell

- Torrija artesana caramelizada con helado de caramelo    8,00 €
Caramelised homemade "torrija" (a cross between french toast and bread pudding) with caramel ice cream
- Coulant de chocolate con helado de vainilla      8,00 €
Chocolate fondant with vanilla ice cream
- Mousse de yogurt con miel y nueces tostadas 8,00 €
Yoghurt mousse with honey and toasted walnuts   
- Copa de helado artesanal (vainilla Bourbon o caramelo) 8,00 €
Handcrafted ice cream cup (Bourbon vanilla or caramel)     
- 1,20 €

SERVICIO DE PAN POR PERSONA / BREAD SERVICE PER PERSON

HORARIO ROOM SERVICE: SCHEDULE ROOM SERVICE:
De 18:00h a 22:30h From 6:00 pm to 10:30 pm

REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011 / EU 1169/2011 REGULATION

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal. Gracias

Information available on food allergies and intolerances
Please ask our staff for information. Thanks.