

OFFERTA GASTRONOMICA FOOD AND BEVERAGE MENU

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 CASCARA NUTS	 APIO CELERY	 MOSTAZA MUSTARD	 GRANOS DE SESAMO SESAME SEEDS	 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES	 MOLUSCOS	 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
- Brownie de chocolate, dulce de leche y con helado de vainilla bourbon       8,00 €
Chocolate fudge brownie with vanilla bourbon ice cream
- "Cheesecake" de galleta caramelizada, crema de chocolate blanco y coulis de frutos rojos     8,00 €
Caramelised biscuit cheesecake, white chocolate cream and red berry coulis
- 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)

SERVICIO DE PAN POR PERSONA / BREAD SERVICE PER PERSON 1,20 €

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.

BEBIDAS

AGUA

Agua Mineral 1 L	3,50 €
Agua Mineral 1/2 L	2,50 €
Agua Mineral con Gas 1/2 L	3,00 €

CERVEZAS

Alhambra Especial	3,00 €
Alhambra 1925	4,20 €
Cerveza Sin Alcohol	3,70 €

REFRESCOS

Coca Cola	3,50 €
Coca Cola Zero	3,50 €
Fanta Naranja	3,50 €
Fanta Limón	3,50 €
Sprite	3,50 €
Nestea	3,60 €
Aquarius	3,60 €
Tónica	3,50 €

ZUMOS

Zumo de Piña	3,00 €
Zumo de Melocotón	3,00 €
Zumo de Naranja Natural	4,50 €

CAFÉS Y TÉS

Café Solo	3,00 €
Café con Leche	3,50 €
Té	3,50 €

VINOS

BLANCOS

Satinela Semidulce (D.O. Rioja)	20,00 €
Protos Verdejo (D.O. Rueda)	21,00 €
Señorío de Nevada Blanco (D.O. Granada)	22,00 €
Martin Codax Albariño (D.O. Rias Baixas)	26,00 €

ROSADOS

Gran Feudo Rosado (D.O. Navarra)	20,00 €
Señorío de Nevada Rosado (D.O. Granada)	22,00 €

TINTOS

Finca San Martín (D.O. Rioja)	21,00 €
Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)	22,00 €
Señorío de Nevada (D.O. Granada)	23,00 €
Protos 9 meses (D.O. Ribera del Duero)	24,00 €
Matarromera Crianza (D.O. Ribera del Duero)	40,00 €
Mauro Tinto (VT. Castilla y León)	41,00 €

CAVAS Y CHAMPÁN

Juve & Camps Cinta Púrpura	26,00 €
Veuve Clicquot Brut	75,00 €
Moët & Chandon Impérial	85,00 €
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	102,00 €
Gramona Imperial (Corpinnat)	43,00 €

POR COPAS

Manzanilla "La Gitana"	3,50 €
Vino Blanco	4,00 €
Vino Rosado	4,00 €
Vino Tinto	4,50 €

COMBINADOS Y COCTELERÍA

APERITIVOS

Sangría	7,00 €
Negroni	10,00 €
Dry Martini	10,00 €
Aperol Spritz	10,00 €

WHISKY

Ballantine	10,00 €
White Label	10,00 €
JB	10,00 €
Red Label	10,00 €
Passport	10,00 €

WHISKY PREMIUM

Four Roses	10,00 €
Cardhu	12,00 €
Knockando	12,00 €
Glenrothes	16,00 €
Macallan 12	16,00 €
Lagavullin 16	23,00 €

GINEBRAS

Gordon's	10,00 €
Larios 12	10,00 €
Beefeater	10,00 €
Puerto de Indias Rosé	10,00 €

GINEBRAS PREMIUM

Seagram 's	10,00 €
Tanqueray	10,00 €
Bombay	10,00 €
Bulldog	12,00 €
Nordés	12,00 €
Martin Miller	12,00 €
Hendrick 's	12,00 €
G 'Vine	12,00 €

RON

Pálido Motril	10,00 €
Barceló	10,00 €
Havana 7	13,00 €
Legendario	11,00 €
Zacapa	15,00 €

VODKA

Absolut	10,00 €
Smirnoff Black	10,00 €
Beluga	25,00 €

BRANDY Y COÑAC

Magno	7,00 €
Carlos I	15,00 €
Cardenal Mendoza	12,00 €
Larios 1886	17,00 €

LICORES

Amaretto	7,00 €
Baileys	7,00 €
Drambuie	7,00 €
Cointreau	7,00 €
Pacharán	7,00 €
Limonchello	7,00 €
Orujo de Hierbas	7,00 €

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Virgin Mojito (Jengibre, Lima, Hojas de Menta, Zumo de Piña y Azúcar)	10,00 €
Fresh Water Melon (Sandía, Zumo de Limón y Soda)	10,00 €
Virgin Basil (Frambuesa, lima, zumo de manzana y menta)	10,00 €

CÓCTELES

Old fashioned (Bourbon, Azúcar y Angostura)	12,00 €
Margarita (Triple Seco, Tequila y Zumo de Lima)	12,00 €
Mojito (Lima, Azúcar Moreno, Hierbabuena, Ron y Soda)	12,00 €
DeLuna (Fruta de la Pasión, Sirope de Vainilla, Zumo de Piña y Cava)	12,00 €
Sex piña colada (Piña, Coco, Zumo de Limón Natural y Ron Blanco)	12,00 €

BEVERAGES

WATER

Mineral Water 1 L	3,50 €
Mineral Water 1/2 L	2,50 €
Sparkling Mineral Water 1/2 L	3,00 €

BEERS

Alhambra Especial	3,00 €
Alhambra 1925	4,00 €
Alcohol-Free Beer	3,00 €

SOFT DRINKS

Coke	3,50 €
Coke Zero	3,50 €
Fanta Orange	3,50 €
Fanta Lemon	3,50 €
Sprite	3,50 €
Nestea	3,60 €
Aquarius	3,60 €
Tonic Water	3,50 €

JUICES

Pineapple Juice	3,00 €
Peach Juice	3,00 €
Natural Orange Juice	4,50 €

COFFEE AND TEA

Espresso	3,00 €
Latte	3,50 €
Teas	3,50 €

WINES

WHITE WINES

Satinela Semidulce (D.O. Rioja)	20,00 €
Protos Verdejo (D.O. Rueda)	21,00 €
Señorío de Nevada Blanco (D.O. Granada)	22,00 €
Martin Codax Albariño (D.O. Rias Baixas)	26,00 €

ROSÉ WINES

Gran Feudo Rosado (D.O. Navarra)	20,00 €
Señorío de Nevada Rosado (D.O. Granada)	22,00 €

RED WINES

Finca San Martín (D.O. Rioja)	21,00 €
Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)	22,00 €
Señorío de Nevada (D.O. Granada)	23,00 €
Protos 9 meses (D.O. Ribera del Duero)	24,00 €
Matarromera Crianza (D.O. Ribera del Duero)	40,00 €
Mauro Tinto (VT. Castilla y León)	41,00 €

CAVAS AND CHAMPAGNE

Juve & Camps Cinta Púrpura	26,00 €
Veuve Clicquot Brut	75,00 €
Moët & Chandon Impérial	85,00 €
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	102,00 €
Gramona Imperial (Corpinnat)	43,00 €

WINE BY THE GLASS

Manzanilla "La Gitana"	3,50 €
White Wine	4,00 €
Rosé Wine	4,00 €
Red Wine	4,50 €

SPIRITS AND COCKTAILS

APPETIZERS

Sangría	7,00 €
Negroni	10,00 €
Dry Martini	10,00 €
Aperol Spritz	10,00 €

WHISKY

Ballantine	10,00 €
White Label	10,00 €
JB	10,00 €
Red Label	10,00 €
Passport	10,00 €

PREMIUM WHISKY

Four Roses	10,00 €
Cardhu	12,00 €
Knockando	12,00 €
Glenrothes	16,00 €
Macallan 12	16,00 €
Lagavulin 16	23,00 €
Macallan 18	14,00 €

GIN

Gordon's	10,00 €
Larios 12	10,00 €
Beefeater	10,00 €
Puerto de Indias Rosé	10,00 €

PREMIUM GINS

Seagram 's	10,00 €
Tanqueray	10,00 €
Bombay	10,00 €
Bulldog	12,00 €
Nordés	12,00 €
Martin Miller	12,00 €
Hendrick 's	12,00 €
G 'Vine	12,00 €

RUMS

Pálido Motril	10,00 €
Barceló	10,00 €
Havana 7	13,00 €
Legendario	11,00 €
Zacapa	15,00 €

VODKAS

Absolut	10,00 €
Smirnoff Black	10,00 €
Beluga	25,00 €

BRANDY AND COGNAC

Magno	7,00 €
Carlos I	15,00 €
Cardenal Mendoza	12,00 €
Larios 1886	17,00 €

LIQUEURS

Amaretto	7,00 €
Baileys	7,00 €
Drambuie	7,00 €
Cointreau	7,00 €
Pacharán	7,00 €
Limoncello	7,00 €
Orujo de Hierbas	7,00 €

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

Virgin Mojito (Ginger, Lime, Mint Leaves, Pineapple Juice and Sugar)	10,00 €
Fresh water melon (Watermelon, Lemon Juice and Soda)	10,00 €
Virgin Basil (Raspberrry, lime, apple juice and mint)	10,00 €

COCKTAILS

Old Fashioned (Bourbon, Sugar and Angostura Bitters)	12,00 €
Margarita (Triple Sec, Tequila and Lime Juice)	12,00 €
Mojito (Lime, Brown Sugar, Mint, Rum and Soda)	12,00 €
DeLuna (Passion Fruit, Vanilla Syrup, Pineapple Juice and Cava)	12,00 €
Sex piña colada (Pineapple, Coconut, Fresh Lemon Juice and White Rum)	12,00 €