



Carta adaptada en pictogramas
para personas autistas



CARTA INCLUSIVA BOUÏTIQÛE

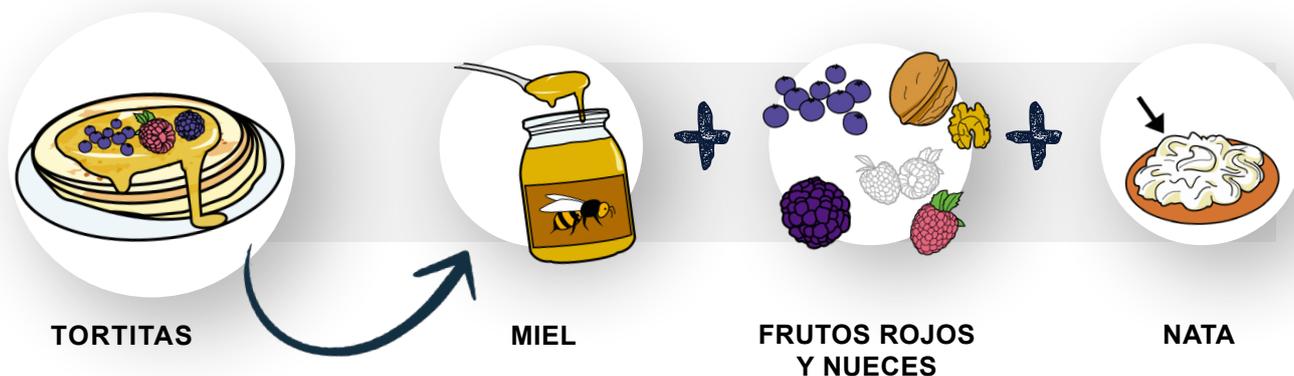
Carta Desayunos

DULCES

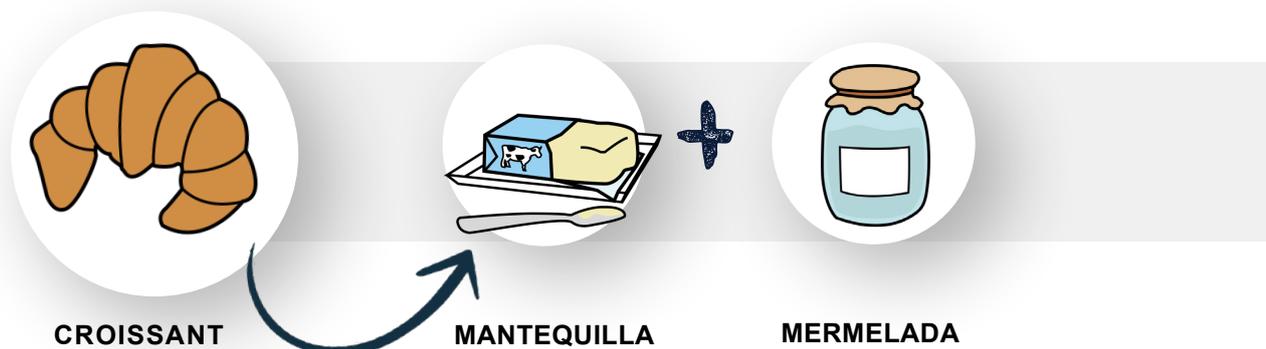
Chocolate a la taza con churros con aroma de vainilla



Tortitas "caseras" con miel de caña, frutos rojos, nueces y nata montada



Croissant tostado con mantequilla y mermelada al gusto



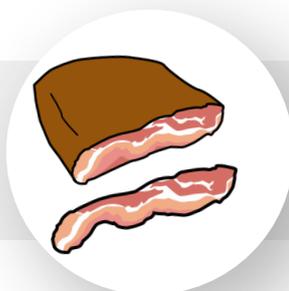
SALADOS

Tortilla al gusto



TORTILLA

Beicon "crujiente"



BACON

Tortilla de patatas tradicional

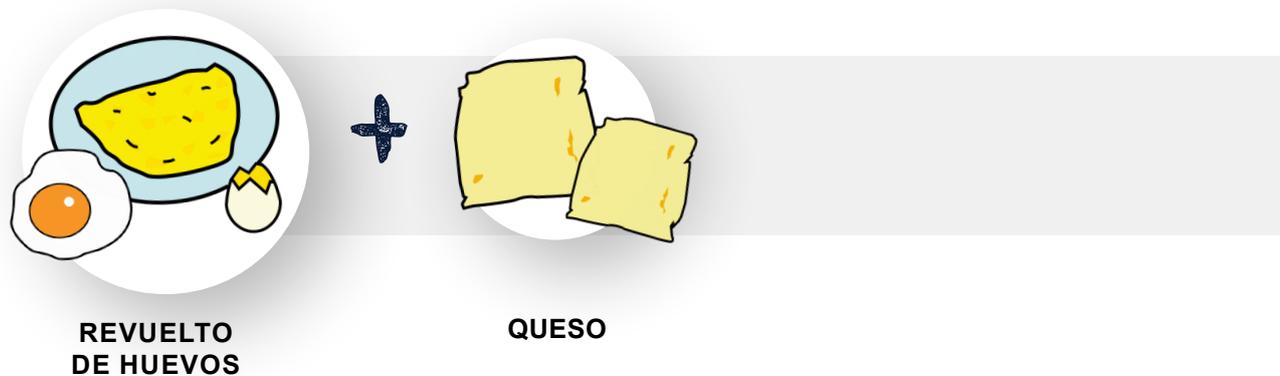


**TORTILLA DE
PATATA**

Huevos fritos en AOVE con virutas de jamón curado reserva de Trevélez



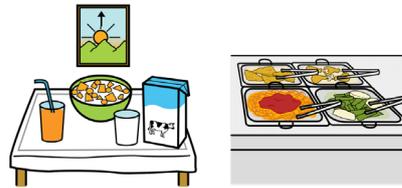
Revuelto de huevos con lascas de queso curado



Nuestra tortilla francesa con "majao" de champiñones y trufa



HORARIO DESAYUNO



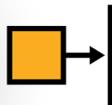
De lunes a viernes de 7:00 a 10:30



DIARIO



LAS SIETE



HASTA



LAS DIEZ Y MEDIA

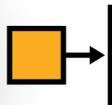
Sábados, domingos y festivos de 7:00 a 11:00



FIN DE SEMANA



LAS SIETE



HASTA



LAS ONCE

Carta Boutique

ENTRANTES

Queso ecológico de Granada con almendras selectas y pan feo

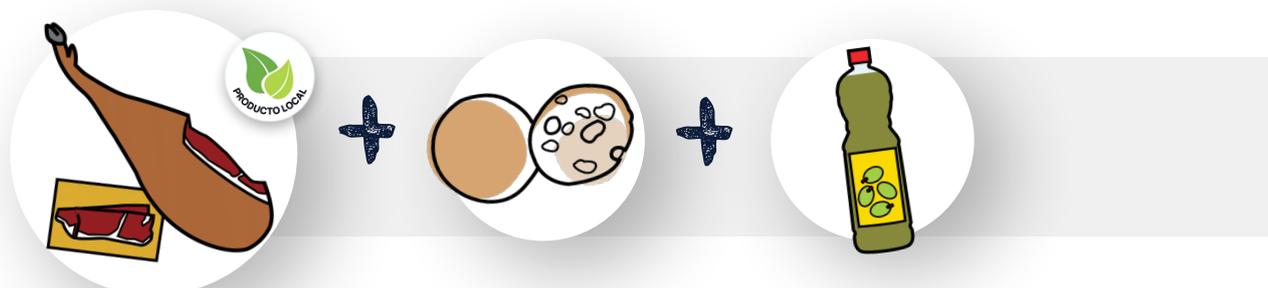


Conserva de Berberechos gourmet "Real Conservera" de las Rías Gallegas



BERBERECHOS

Jamón ibérico cebo de campo (100gr) con pan de cristal con AOVE Alma de Luna



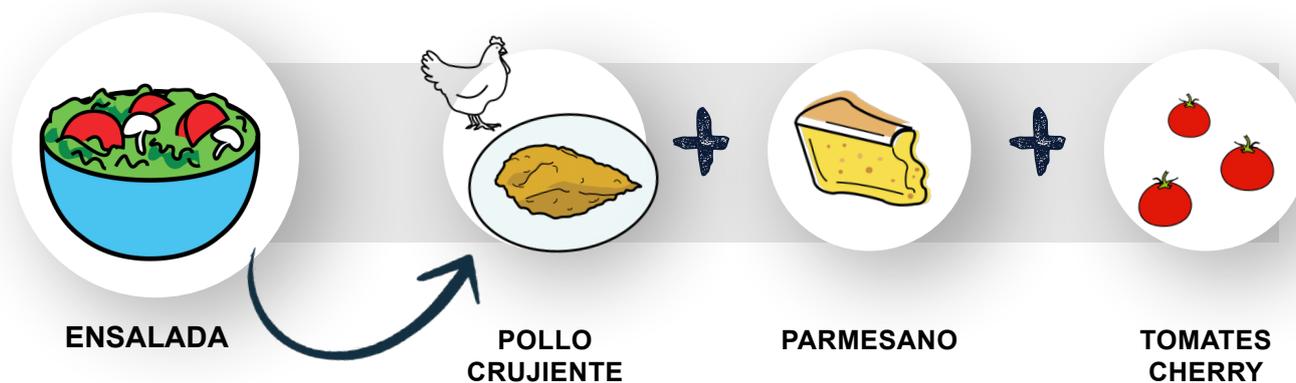
**JAMÓN
IBÉRICO**

**PAN DE
CRISTAL**

**ACEITE DE
OLIVA**

ENSALADAS FRESCAS

Ensalada César de pollo crujiente, parmesano, croutons y tomates cherry



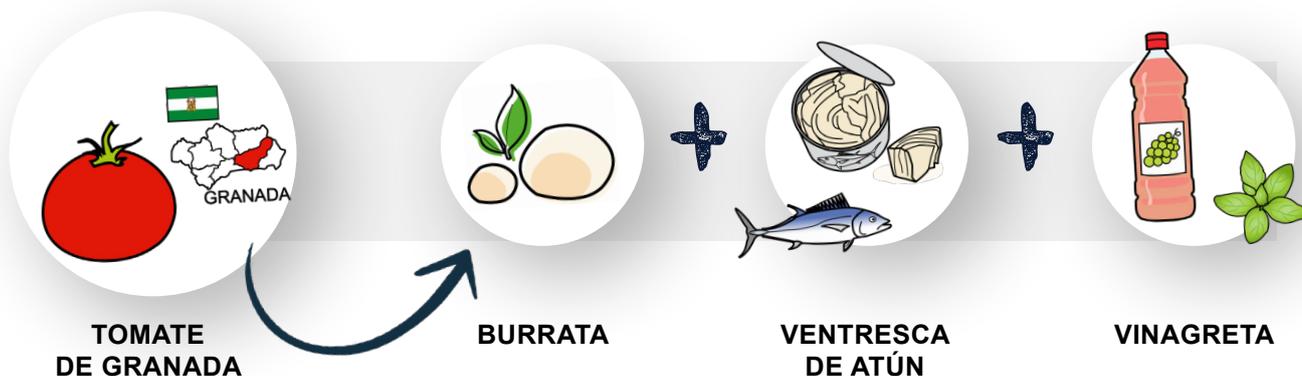
ENSALADA

**POLLO
CRUJIENTE**

PARMESANO

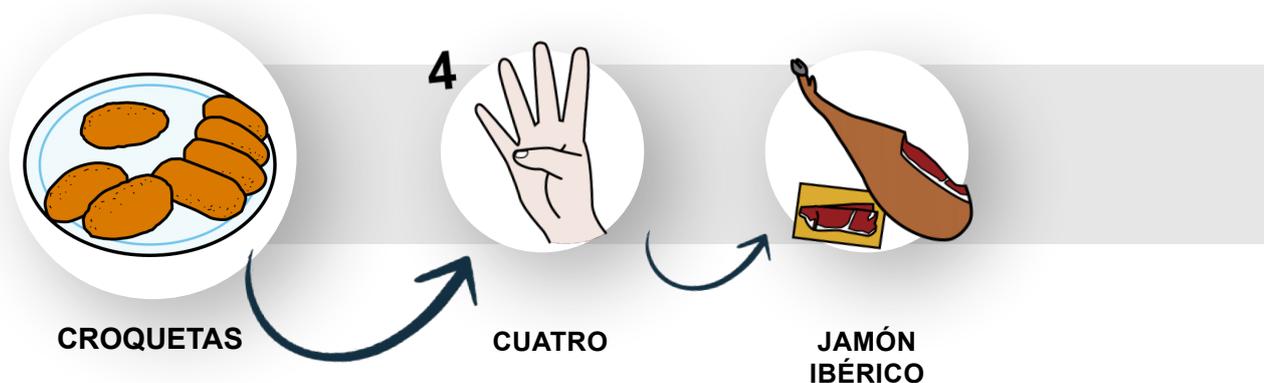
**TOMATES
CHERRY**

Tomate de temporada con burrata, ventresca de atún y vinagreta de pesto de albahaca

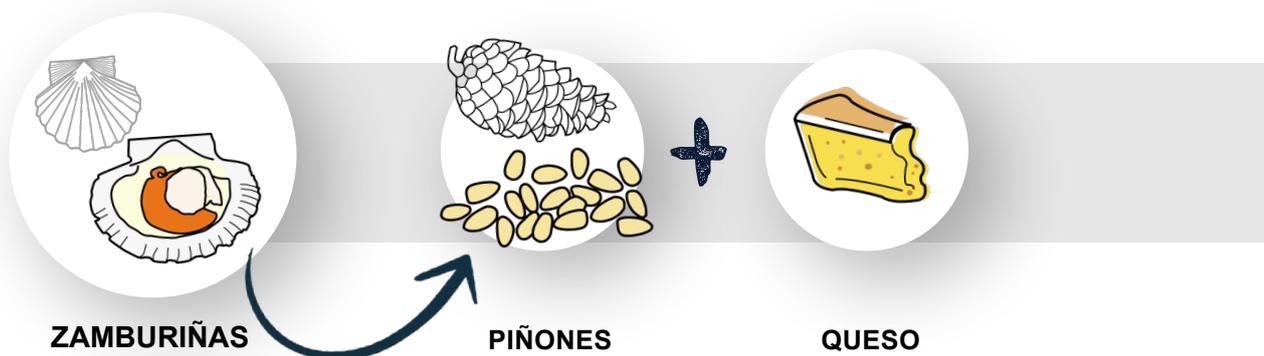


DE TAPEO

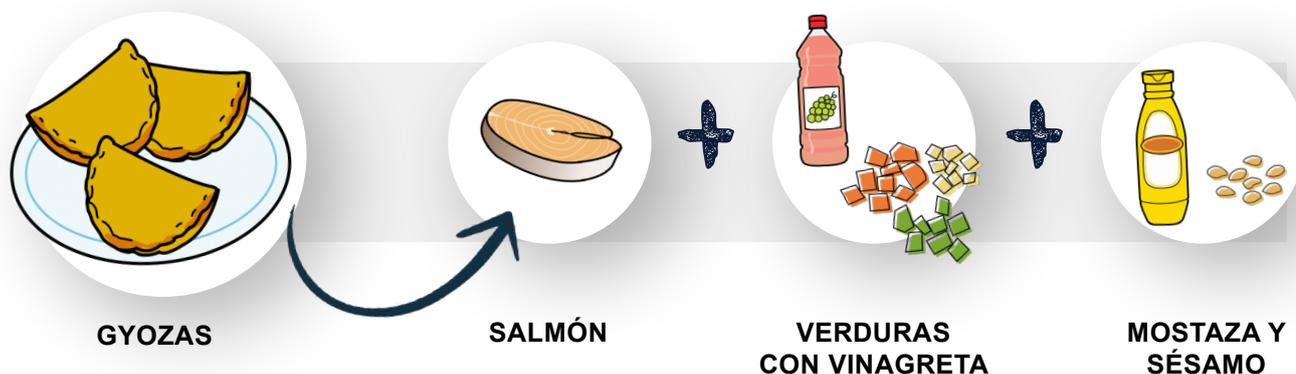
Nuestras croquetas melosas de ibérico de bellota (4 uds.)



Zamburiñas rellenas con piñones tostados y gratinadas con queso curado

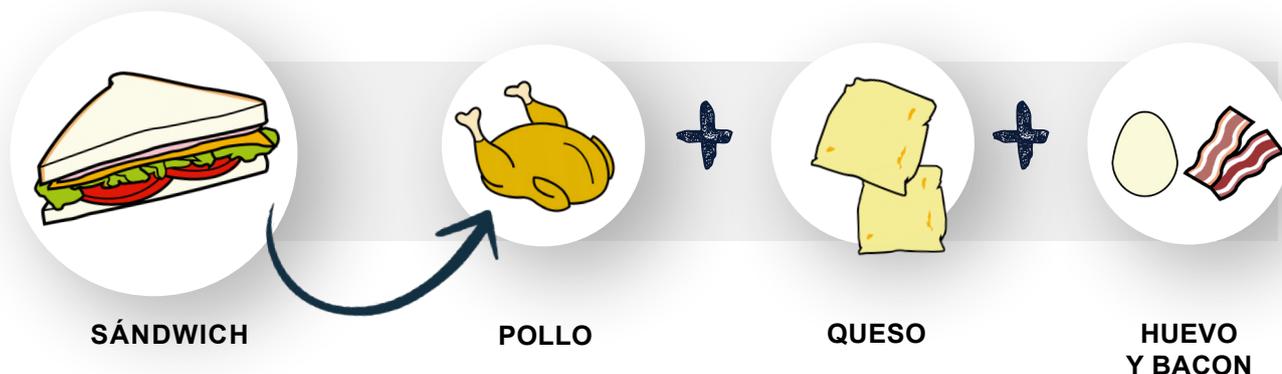


Gyozas al vapor rellenas de salmón fresco y verduras con vinagreta de soja, mostaza y sésamo

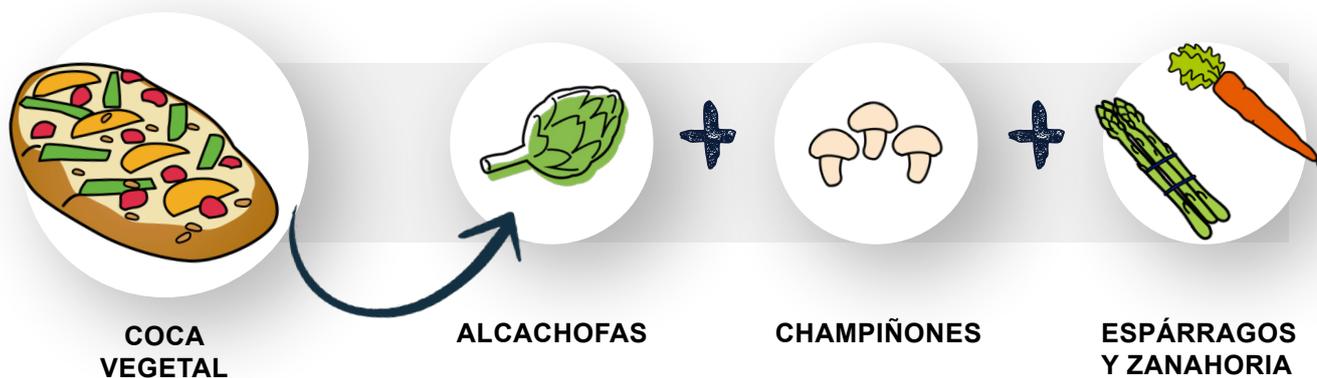


ENTRE PANES

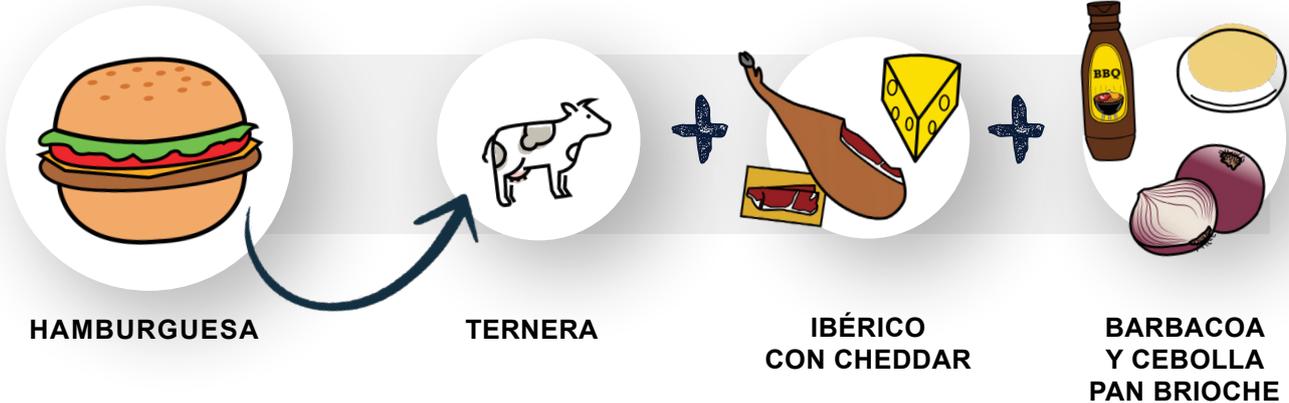
Sándwich Club de york, queso, pollo, huevo y beicon



Coca vegetal de pan de cristal con alcachofas, champiñones, espárragos y zanahoria especiada

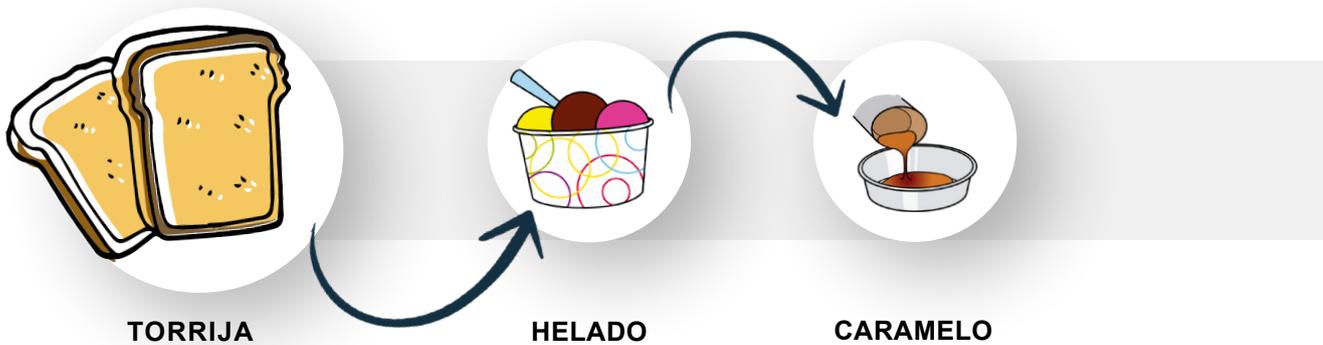


Burguer de ternera e ibérico con cheddar, cebolla morada, barbacoa y pan brioche

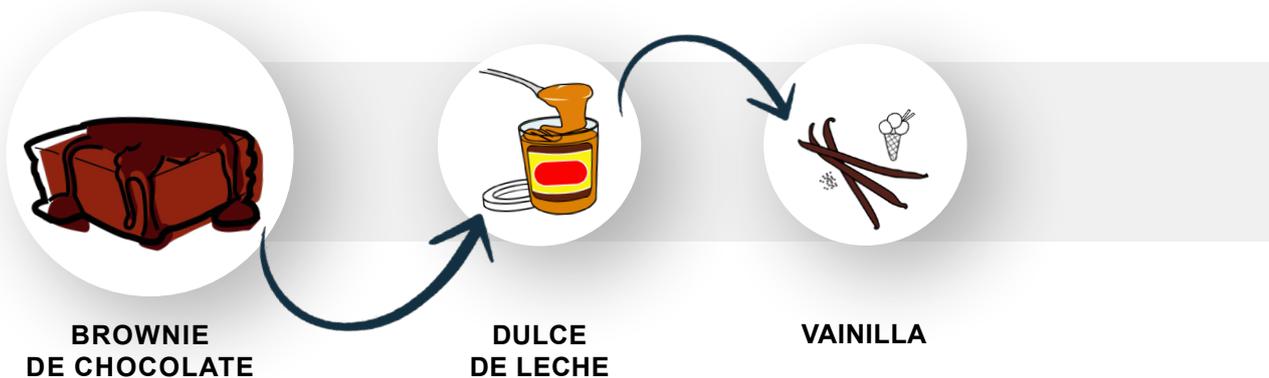


DULCE DESPEDIDA

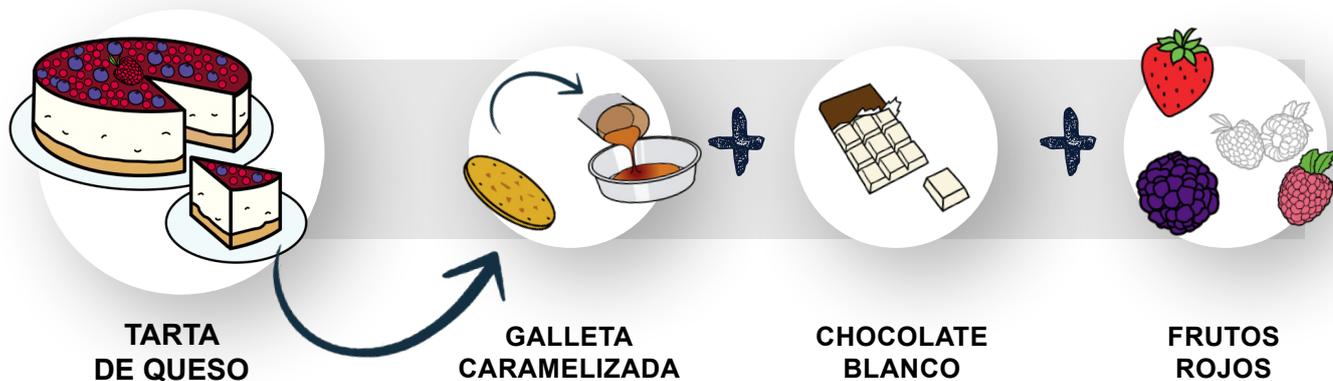
Torrija artesana caramelizada con helado de caramelo



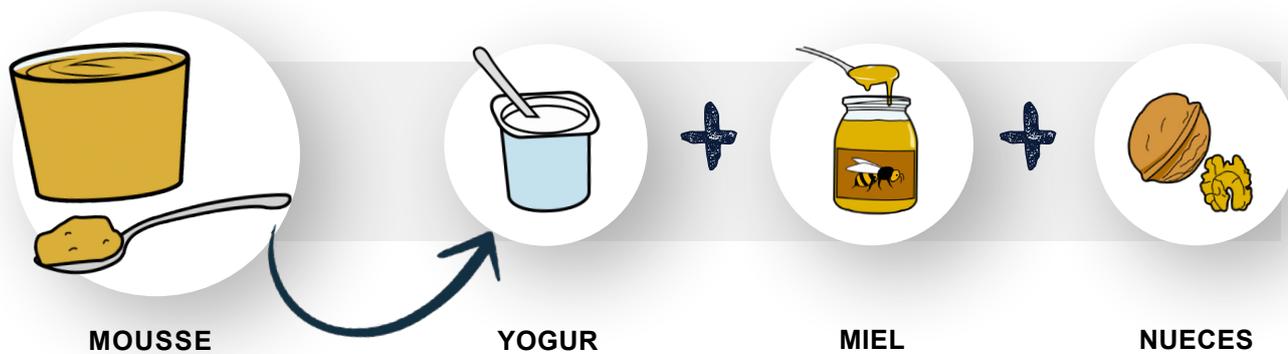
Brownie de chocolate, dulce de leche y con helado de vainilla bourbon



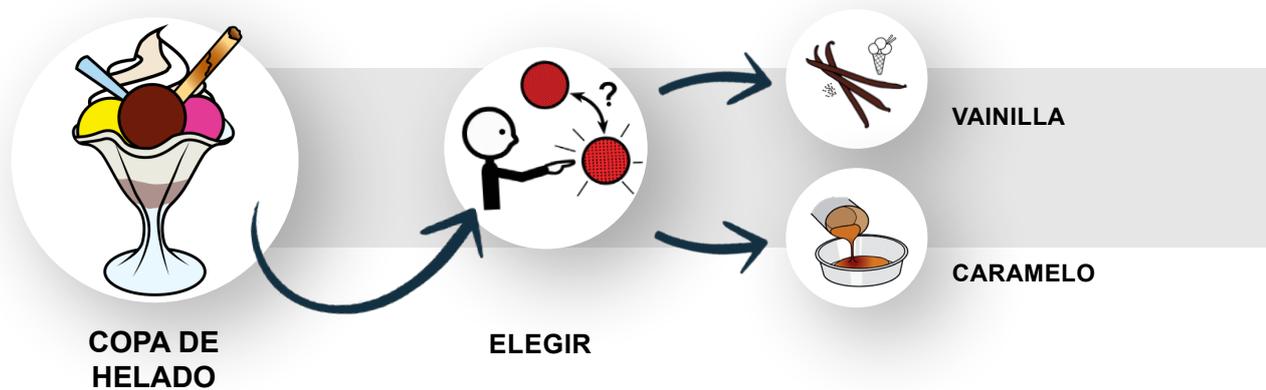
"Cheesecake" de galleta caramelizada, crema de chocolate blanco y coulis de frutos rojos



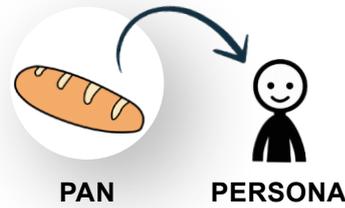
Mousse de yogur con miel y nueces tostadas



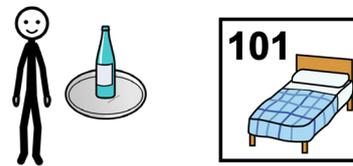
Copa de helado artesanal (vainilla Bourbon o caramelo)



SERVICIO DE PAN POR PERSONA



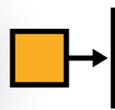
HORARIO ROOM SERVICE



De 19:00h a 23:00h



**LAS
SIETE**



HASTA



**LAS
ONCE**



TARDE

ALÉRGENOS

REGLAMENTO (EU) N. 1169/2011

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



INFORMACIÓN



CAMARERO



ALÉRGENOS