

CARTAMENÚ À LA CARTE MENU



deLuna
HOTELS

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.

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 y nata montada
Homemade pancakes with cane honey and berries

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

SALADOS / Savoury

Tortilla al gusto
Omelette made to taste

Beicon "crujiente"
Crispy bacon

Tortilla de patatas tradicional
Traditional potato omelette

Huevos fritos en AOVE con virutas de jamon curado reserva de Trevelez
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

Nuestros platos son elaborados con huevos camperos de gallinas felices
Our dishes are made with free-range eggs from happy hens

HORARIO DESAYUNO:

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

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

BREAKFAST TIME:

fFrom Monday to Friday from 7:00 to 10:30

Saturdays, Sundays and holidays from 7:00 to 11:00



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.

GLUTEN FREE

CARTA DESAYUNO SIN GLUTEN / Gluten-free Breakfast Menu

DULCES / Sweet

Magdalenas tradicionales
Traditional Cupcakes

Magdalenas con chips de chocolate
Chocolate Chip Cupcakes

Corn Flakes
Corn Flakes

Conchas de chocolate
Chocolate shells

Almohadillas rellenas de chocolate
Chocolate filled pads

SALADOS / Savoury

Tortilla al gusto
Omelette made to taste

Beicon "crujiente"
Crispy bacon

Tortilla de patatas tradicional
Traditional potato omelette

Huevos fritos en AOVE con virutas de jamon curado reserva de Trevelez
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

Productos gluten free disponibles en el Buffet / Gluten-free products available at the Buffet:

Yogur / Yoghurt

Leche / Milk

Zumo de naranja / Orange juice

Piña / Pineapple

Frutos rojos / Berries

Embutidos / Sausages

Quesos / Cheeses

dulce de membrillo / Quince jelly

Pida su pan sin gluten, si lo quiere tostado se lo preparamos al momento en una tostadora "Gluten Free"
Ask for your gluten-free bread, if you want it toasted we will prepare it for you on the spot in a dedicated toaster.

HORARIO DESAYUNO:

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

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

BREAKFAST TIME:

fFrom Monday to Friday from 7:00 to 10:30

Saturdays, Sundays and holidays from 7:00 to 11:00



REGLAMENTO (EU) N° 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.

ENTRANTES / Starters

Jamón ibérico de bellota "Joselito" (90gr) con pan de cristal con AOVE Luna Iberian acorn-fed pork ham (90 g) with crystal bread (finer translucent crust) and extra virgin olive oil	28,00 €
Lascas de parmesano con almendras marcona y pan feo Parmesan cheese flakes with marcona almonds and rustic breadsticks	11,00 €
Conserva de Berberechos gourmet "Real Conservera" de las Rías Gallegas Pickled cockles "Real Conservera" from the Galician Stuaries	18,00 €

ENSALADA FRESCAS / Fresh salads

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

DE TAPEO / Appetizers

Nuestras croquetas melosas de ibérico de bellota Our creamy croquettes of acorn-fed iberian pork cured ham	13,00 €
Gyozas al vapor rellenas de salmon fresco y verduras con vinagreta de soja, mostaza y sesamo Steamed gyozas stuffed with fresh salmon and vegetables with soy, mustard and sesame vinaigrette	17,00 €
Canelones de pimiento asado rellenos de bacalao en su propia salsa Roast pepper cannelloni stuffed with cod in its own sauce	18,00 €
Zamburiñas rellenas con piñones tostados y gratinadas con queso curado Stuffed scallops with toasted pine nuts and gratinated with cured cheese	16,00 €

ENTRE PANES / Accompanied by bread

Sandwich premium de iberico con cremoso de setas y trufa Premium sandwich with acorn-fed iberian pork cured ham, creamy mushroom and truffle sauce	14,00 €
Coca vegetal de pan de cristal con alcachofas, champiñones, espárragos trigueros y zanahoria especiada Veggie "coca" (similar to a thick pizza dough) with artichokes, mushrooms, wild asparagus and spiced carrots	15,00 €
Burger de ternera e iberico con cheddar, cebolla morada, barbacoa y pan brioche Beef and iberian pork burger with cheddar, red onion, barbecue sauce and brioche bun	16,00 €

DULCE DESPEDIDA / Sweet farewell

Torrija artesana caramelizada con helado de caramelo Caramelised homemade "torrija" (a cross between french toast and bread pudding) with caramel ice cream	8,00 €
Brownie de chocolate, dulce de leche y con helado de vainilla bourbon Chocolate fudge brownie with vanilla bourbon ice cream	8,00 €
"Cheesecake" de galleta caramelizada, crema de chocolate blanco y coulis de frutos rojos Caramelised biscuit cheesecake, white chocolate cream and red berry coulis	8,00 €
Mousse de yogurt con miel y nueces tostadas Yoghurt mousse with honey and toasted walnuts	8,00 €
Cremoso de Tres Chocolates Three chocolate tempered ice cream	7,00 €
Helado caliente de tocino de cielo "Tocino de cielo" (egg yolk and syrup pudding) tempered ice cream	7,00 €
Helado caliente de frutos del bosque Red fruit tempered ice cream	7,00 €

HORARIO ROOM SERVICE:

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

Suplemento 5 € por servicio

SCHEDULE ROOM SERVICE:

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

Supplement €5 per service



REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

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

GLUTEN FREE

CARTA MENÚ SIN GLUTEN / Gluten-free Menu

En deLuna experience ofrecemos un menú especial sin gluten para que disfrutes de una deliciosa comida. Utilizamos utensilios especiales y específicos tanto para servir los platos como para la elaboración de los productos sin gluten.

At deLuna experience we offer a special gluten-free menu for you to enjoy a delicious meal. We use special and specific utensils both for serving the dishes and for the preparation of gluten-free products.

ENTRANTES / Starters

Jamón ibérico de bellota "Joselito" (80gr) con tostas de pan sin gluten Iberian acorn-fed pork ham (80 g) with gluten-free bread toasts	28,00 €
Lascas de Grana Padano con almendras marcona y picos sin gluten Grana Padano cheese flakes with marcona almonds and gluten-free crisp breadsticks	11,00 €
Conserva de Berberechos gourmet "Real Conservera" de las Rías Gallegas Pickled cockles "Real Conservera" from the Galician Stuaries	18,00 €

ENSALADA FRESCAS / Fresh salads

Tomate de temporada con burrata, ventresca de atun y vinagreta de pesto de albahaca Seasonal tomato with burrata, tuna belly and basil pesto vinaigrette	18,00 €
---	---------

ENTRE PANES / Accompanied by bread

Burguer de ternera e iberico con cheddar, cebolla morada, barbacoa y pan sin gluten Beef and iberian pork burger with cheddar, red onion, barbecue sauce and gluten-free bread	16,00 €
---	---------

DULCE DESPEDIDA / Sweet farewell

Mousse de yogurt con miel Yoghurt mousse with honey	8,00 €
Cre moso de tres chocolates Three chocolate tempered ice cream	8,00 €
Cre moso de tocino de cielo "Tocino de cielo" (egg yolk and syrup pudding) tempered ice cream	8,00 €
Cre moso de frutos del bosque Red fruit ice cream	8,00 €
* Disponemos de Cerveza especial sin gluten We have special gluten-free beer.	3,20 €

HORARIO ROOM SERVICE:

De 19:00h a 23:00h
Suplemento 5 € por servicio

ROOM SERVICE HOURS:

from 7:00 pm to 11:00 pm
Supplement €5 per service



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	4,00€
Cerveza Sin Alcohol	3,00€

REFRESCOS

Coca Cola	3,00 €
Coca Cola Zero	3,00 €
Fanta Naranja	3,00 €
Fanta Limón	3,00 €
Sprite	3,00 €
Nestea	3,20 €
Aquarius	3,20 €
Tónica	3,00 €

ZUMOS

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

CAFÉS Y TÉS

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

VINOS

BLANCOS

Castillo de Miraflores (D.O. Castilla y León - Semidulce)	15,00€
Mar de Frades (D.O. Rías Baixas)	32,00€
Jose Pariente (D.O. Rueda - Seco)	18,00€
Mencal (D.O. Granada - Afrutado)	22,00€

ROSADOS

Dominio de Unx (D.O. Navarra)	14,00€
Peñascal (D.O. Castilla y León)	12,00€

TINTOS

D.O. RIOJA

Azpilcueta Crianza	15,00€
Marqués de Murrieta Reserva	48,00€

D.O. RIBERA DEL DUERO

Finca Resalso "Emilio Moro"	17,00€
Arzuaga Crianza	40,00€

D.O. SOMONTANO

Sommos Premium	68,00€
----------------	--------

D.O. GRANADA

Méndez Moya Tres Cepas Ecológico	17,00€
----------------------------------	--------

CAVAS Y CHAMPÁN

Juve & Camps Cinta Púrpura	22,00€
Veuve Clicquot Brut	35,00€
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	102,00€
Moët & Chandon Impérial	85,00€
Gramona Imperial (Corpinnat)	43,00€

POR COPAS

Vino Blanco (Mencal - D.O. Granada - Afrutado)	3,50€
Vino Rosado (Dominio de Unx)	3,50€
Vino Tinto (Méndez Moya Ecológico - D.O. Granada)	4,00€
Manzanilla "La Gitana"	3,00€

COMBINADOS Y COCTELERÍA

APERITIVOS

Sangría	7,00€
Negroni	10,00€
Dry Martini	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	11,00€
Knockando	12,00€
Glenrothes	16,00€
Macallan Amber	16,00€
Lagavullin 16	21,00€
Macallan 18	14,00€

GINEBRAS

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

GINEBRAS PREMIUM

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€
Remy Martin	12,00€

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€

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	3,00 €
Coke Zero	3,00 €
Fanta Orange	3,00 €
Fanta Lemon	3,00 €
Sprite	3,00 €
Nestea	3,20 €
Aquarius	3,20 €
Tonic Water	3,00 €

JUICES

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

COFFEE AND TEA

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

WINES

WHITE WINES

Castillo de Miraflores <small>(D.O. Castilla y León - Semi Sweet)</small>	15,00€
Mar de Frades <small>(D.O. Rias Baixas)</small>	32,00€
Jose Pariente <small>(D.O. Rueda - Dry)</small>	18,00€
Mencal <small>(D.O. Granada - Fruity)</small>	22,00€

ROSÉ WINES

Dominio de Unx <small>(D.O. Navarra)</small>	14,00€
Peñascal <small>(D.O. Castilla y León)</small>	12,00€

RED WINES

D.O. RIOJA

Azpilicueta Crianza	15,00€
Marqués de Murrieta Reserva	48,00€

D.O. RIBERA DEL DUERO

Finca Resalso "Emilio Moro"	17,00€
Arzuaga Crianza	40,00€

D.O. SOMONTANO

Sommos Premium	68,00€
----------------	--------

D.O. GRANADA

Méndez Moya tres Cepas Ecologic	17,00€
---------------------------------	--------

CAVAS AND CHAMPAGNE

Juve & Camps Cinta Púrpura	22,00€
Veuve Clicquot Brut	35,00€
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	102,00€
Moët & Chandon Impérial	85,00€
Gramona Imperial (Corpinnat)	43,00€

WINE BY THE GLASS

White Wine <small>(Mencal - D.O. Granada - Fruity)</small>	3,50€
Rosé Wine <small>(Dominio de Unx)</small>	3,50€
Red Wine <small>(Méndez Moya Ecologic - D.O. Granada)</small>	4,00€
Manzanilla "La Gitana"	3,00€

SPIRITS AND COCKTAILS

APPETIZERS

Sangría	7,00€
Negroni	10,00€
Dry Martini	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	11,00€
Knockando	12,00€
Glenrothes	16,00€
Macallan Amber	16,00€
Lagavulin 16	21,00€
Macallan 18	14,00€

GIN

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

PREMIUM GINS

Bulldog	12,00€
Nordés	12,00€
Martin Miller	12,00€
Hendrick's	12,00€
G'Vine	12,00€

RUMS

Pálido	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€
Remy Martin	12,00€

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 <small>(Ginger, Lime, Mint Leaves, Pineapple Juice and Sugar)</small>	10,00€
Fresh water melon <small>(Watermelon, Lemon Juice and Soda)</small>	10,00€

COCKTAILS

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