



EL HOTEL

EL MENÚ
THE MENU

De 11:00h a 02:00h
From 11AM to 02PM

LOS ENTRANTES

Ensalada de aguacate y salmón con vinagreta de tomate secos	13 €
Ensalada El Hotel Espárrago, zanahoria, tomate, maíz, lechuga, cebolleta, atún y huevo cocido	13 €
Jamón ibérico de bellota Gran Reserva Joselito	25 €
Micuit de foie con confitura de higos y gelatina de Pedro Ximenex	19 €
Huevos estrellados con virutas de foie y patatas paja	15 €

LAS SOPAS Y CREMAS

Consomé	12 €
Crema de verduras	12 €
Gazpacho andaluz con helado de tomate y albahaca	13 €

PASTAS

Spaguetti bolognesa	14 €
Spaguetti carbonara	14 €
Spaguetti salteados con gambas	15 €

LOS PESCADOS

Lubina con verduritas salteadas en aceite de romero y salsa de soja y yuzu	31 €
---	------

LAS CARNES

Solomillo de ternera nacional con hojaldre de sobrasada y espárragos trigueros	26 €
Hamburguesa de Kobe Cebolla confitada, tomate, rúcula, queso, kobe100%	17 €

LOS POSTRES

Locura de chocolate Brownie con nueces, espuma de chocolate blanco y helado de chocolate	10 €
Helado variado	8 €
Plato de fruta de temporada	12 €

LOS BOCADILLOS

Jamón ibérico de bellota Gran Reserva Joselito	12 €
Queso manchego	10 €
Solomillo con pimientos	12 €
Tortilla francesa	10 €
Jamón York y queso	10 €

LOS SANDWICHES

Mixto Jamón york y queso	7 €
Atún frío Mezcla de palitos de cangrejo, huevo, atún, y mayonesa	10 €
Especial El Hotel Mozarella de búfala, tomate, jamón de pavo, lechuga, mayonesa, cebolla	14 €
De pollo Pollo, lechuga, salsa rosa, piña y manzana	13 €
Inglés Bacon y huevo a la plancha	12 €
Rúcula y jamón ibérico Joselito Jamón ibérico, tomate, rúcula y parmesano	13 €

STARTERS

Avocado and smoked salmon salad with dried tomatoes vinaigrette	13 €
El Hotel salad Asparagus, carrot, tomato, corn, lettuce, spring onion, tuna and egg	13 €
Iberian acorn fed ham Grand Reserve Joselito	25 €
Micuit de foie with figs jam and Pedro Jimenez gelatin	19 €
Eggs with a shaving of foie and match potatoes chips	15 €

SOUPS & CREAMS

Consommé	12 €
Vegetable cream	12 €
Andalusian 'gazpacho' with tomato and basil ice cream	13 €

PASTAS

Spaguetti bolognesa	14 €
Spaguetti carbonara	14 €
Spaguetti sauté with prawns	15 €

FISH

Sea bass with sautéed vegetables in rosemary oil with soy and yuzu sauce	31 €
---	------

MEAT

National veal sirloin with "sobrasada" and asparagus pie	26 €
Kobe hamburger Caramelized onion, tomato, rocket, cheese, 100% kobe	17 €

DESSERTS

Chocolate madness Brownie with white chocolate foam and chocolate ice cream	10 €
Ice cream	8 €
Season fruit	12 €

BREAD ROLLS

Acorn Iberian fed ham Grand Reserve Joselito	12 €
Manchego cheese	10 €
Fillet steak with peppers	12 €
French omelette	10 €
Ham and cheese	10 €

SANDWICH

Mixto Ham and cheese	7 €
Tuna Melange of crab meat, egg, tuna and mayonnaise	10 €
El Hotel Special Mozarella cheese, tomato, smoked turkey, lettuce, mayonnaise and onion	14 €
Chicken Chicken, lettuce, pink sauce, pineapple and apple	13 €
English Bacon and fried egg	12 €
Rucula and iberian ham Joselito Iberian ham, tomato, rocket and parmesano	13 €



EL HOTEL

EL DESAYUNO
THE BREAKFAST

De 8:00h a 11:00h
From 8AM to 11PM

Desayuno El Hotel

70 €

Zumo de naranja o multifruta
Jamón de bellota con pan con tomate
Tortilla al gusto
Fresas con yogur
Selección de bollería
Salmón ahumado con aguacate
Café, té o leche
Champagne mini

Desayuno Ligero

30 €

Zumo de naranja o multifruta
Dos huevos al gusto
Pechuga de pavo o jamón york
Muesli con frutos
Tostadas de pan blanco o integral
Café, té o leche

Desayuno Continental

20 €

Zumo de naranja o multifruta
Selección de bollería
Yogur natural, con fresa o melocotón
Tostada con mantequilla y mermelada
Café, té o leche

Breakfast El Hotel

70 €

Orange or multi-fruit juice

Acorn Iberian ham with bread and tomato

Omelette

Strawberries with yoghourt

Pastry selection

Smoked salmon with avocado

Coffee, tea or milk

Champagne mini

Desayuno Ligero

30 €

Orange or multi-fruit juice

Two eggs as you like

Turkey or ham

Muesli with fruits

Whole-wheat or white toast

Coffee, tea or milk

Desayuno Continental

20 €

Zumo de naranja o multifruta

Selección de bollería

Yogur natural, con fresa o melocotón

Tostada con mantequilla y mermelada

Café, té o leche



EL HOTEL

LOS VINOS
THE WINES

LOS TINTOS

VINO DE LA CASA 19 €
Tinto recomendado por El Hotel

D.O.C. RIOJA

MARQUÉS DE ARIENZO 20 €
Crianza 18 meses en bodega de roble, tempranillo 95%,
graciano, mazuelo
Rojo cereza, amplio y sabroso

MARQUÉS DE ARIENZO 3/8 10 €
Crianza 18 meses en bodega de roble
Rojo cereza, amplio y sabroso

MUGA 28 €
Crianza 24 meses en bodega de roble, tempranillo,
garnacha, mazuelo y graciano
Rojo intenso, estructurado, carnoso y pulido

LA VICALANDA 36 €
Reserva 100% tempranillo.
Color granate, aroma limpio, potente y sabroso

D.O. RIBERA DEL DUERO

LEGARIS 28 €
Crianza 12 meses en roble, 100% tempranillo
Granate intenso, frutal, amplio, largo y sabroso

PAGO CARRAOVEJAS 42 €
Crianza 12 meses en roble francés y americano,
tempranillo, cabernet 15%
Color cereza intenso, aroma complejo, glicérico y sabroso

MALEOLUS 59 €
Crianza 18 meses en roble francés Allier, uva tempranillo
Color picota, intenso en nariz,
aterciopelado y cálido final. 93 Parker

LOS BLANCOS

VINO DE LA CASA 17 €
Blanco recomendado por El Hotel

D.O.C. RUEDA

LEGARIS VERDEJO 18 €
100% verdejo. Intenso, floral y afrutado

D.O. RIAS BAIXAS 28 €
Terras Gaudas
Uva albariño. Limpio, fresco, sabroso e intenso

OTRAS ZONAS

CHABLIS 1ER CRU - FRANCIA 49 €
Fermentado en barrica. Dorado,
afrutado, elegante y armonioso

CLOUDY BAY - NEW ZEALAND 43 €
100% Sauvignom Blanc,
aromático y perfumado, largo en paladar, un nº1

LOS ROSADOS

VINO DE LA CASA 17 €
Rosado recomendado por El Hotel

LAMBRUSCO - ITALIA 15 €
Espumoso italiano, fresco y floral

PÉTALE DE ROSE - FRANCE 32 €
Perfumado, agradable y muy delicado

LOS CAVAS Y CHAMPAGNES

CAVA DE LA CASA BRUT NATURE Recomendado por El Hotel	24 €
CODORNIU REINA M ^a CRISTINA BRUT NATURE Chardonnay, macabeo, perelada, pálido, persistente y delicado	30 €
VEUVE CLICQUOT BRUT Pinot meunier, pinot noir, chardonnay, limpio, floral y delicado	110 €
VEUVE CLICQUOT ROSÉ Pinot meunier, pinot noir, chardonnay, aromas de cereza y fresa	175 €
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL Chardonnay, pinot noir, pinot meunier, suave, pajizo y afrutado	110 €
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPERIAL Pinot meunier, chardonnay, afresado y sensual	155 €
DOM PERIGNON Chardonnay y pinot noir, cálido y floral, una delicia	300 €
DOM PERIGNON ROSÉ Chardonnay y pinot noir, sutil y delicioso, una joya	500 €

