





















PUERTA DEL CAMINO


EL CAFÉ DEL HOTEL











de la huerta

- Ensalada de pollo de corral, cebolla crocante y parmesano **10'00 €**   
- Ensalada capresse con aguacate y salmón ahumado (Italia) **10'00 €**  
- Ensalada mixta **9'00 €**
- Verduras a la parrilla **10'00 €**
- Sopa del día **7'00 €** 
(Consultar disponibilidad)










para comenzar

- Chipirones fritos con alioli de lima **12'00 €**    
- Fingers de pollo de corral con mahonesa de curry **8'00 €**   
- Croquetas caseras (8 ud.) **9'00 €**    
- 1/2 Tabla de quesos **8'00 €** 
- 1/2 Tabla de jamón ibérico **10'00 €**
- 1/2 Tabla de ibéricos **11'00 €**
- Tabla de quesos **12'00 €** 
- Tabla de jamón ibérico **17'00 €**
- Tabla de ibéricos **19'00 €**









entrepanes

- Bocata de chipirones con salsa de ajo asado y algas crujientes **9'00 €**   
- Pepito de lacón asado, tomate a la plancha y rúcula **8'00 €**  
- Bocata de jamón ibérico con tumaca **10'00 €**  
- Burrito de croca de ternera, aguacate, rúcula y salsa de tomate asado **10'00 €**   










sandwiches

- Integral **6'00 €**   
Pan de cereales, pavo, queso fresco, lechuga, tomate y mahonesa
- Mixto **5'00 €**   
Jamón cocido y queso
- Oca **9'00 €**   
Pollo, bacon, jamón cocido, queso, lechuga tomate y mahonesa





hamburguesas

- Hamburguesa de ternera gallega, cebolla al vino, tomate y queso manchego **11'00 €**   
- Hamburguesa de vaca, verduras asadas, queso ahumado y crema de ajo **11'00 €**   
- Hamburguesa vegetal de quinoa y shiitaques con pimientos del piquillo y aguacate **11'00 €**  

algo dulce

- Ensalada de fruta fresca con helado **6'00 €** 
- Tarta de chocolate negro y amaretto **6'00 €**   
Italia
- Milhojas de crema vegetal de chocolate y limón **6'00 €**    
Francia
- Tarta tatin con crema de vainilla **6'00 €**   
Francia

menú infantil

- Principal a elegir + postre + bebida **9'00 €**    
- Fingers de pollo con patatas
- Hamburguesa con queso y patatas
- Pizza (tomate, mozzarella y jamón cocido o atún)
- Bola de helado
- Bebida

IVA incluido.










Si desea más información acerca del contenido de alérgenos de nuestros platos, puede consultar a nuestros camareros.


PUERTA DEL CAMINO











 carta
**EL CAFÉ
 DEL HOTEL**

nuestros vinos

nuestros tintos



Via Romana _____	18'00 €	
D.O. Ribeira Sacra		
Don Bernardino _____	16'00 €	
D.O. Ribeira Sacra		
Promine Joven _____	16'00 €	
D.O. Ribeira Sacra		
Promine Barrica _____	20'00 €	
D.O. Ribeira Sacra		
Crego e Monaguillo _____	16'00 €	
D.O. Monterrei		
Orube Crianza _____	16'00 €	
D.O. Ca. Rioja		
Solar Viejo _____	14'00 €	
D.O. Rioja		
Ramón Bilbao _____	16'00 €	
D.O. Ca. Rioja		
Valdubon Roble _____	18'00 €	
D.O. Ribera del Duero		

nuestros blancos

Etcétera _____	14'00 €	
D.O. Rueda		
Carta Marina _____	14'00 €	
D.O. Rías Baixas		
Vionta _____	14'00 €	
D.O. Rías Baixas		
Lixeles _____	14'00 €	
D.O. Rías Baixas		
Don Bernardino _____	18'00 €	
D.O. Ribeira Sacra		
Dimia _____	12'00 €	
D.O. Ribeiro		
Libredon _____	14'00 €	
D.O. Ribeiro		
Mil Ríos _____	14'00 €	
D.O. Valdeorras		
Lagar de Deuses _____	14'00 €	
D.O. Monterrei		
Vionta Godello _____	16'00 €	
D.O. Monterrei		

nuestros cócteles

Golden Goose _____	8'00 €
Zum de Naranja, Vodka	
Caipiroska _____	8'00 €
Vodka, Jugo de Lima y Azúcar	

Puerta del Camino _____	8'00 €	
Ron, cointreau, vodka y ginebra		
Oca Garden _____	8'00 €	
Zum natural de lima y albahaca		

IVA incluido.

Si desea más información acerca del contenido de alérgenos de nuestros platos, puede consultar a nuestros camareros.



HUEVO



LÁCTEOS



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOSTAZA



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



CEREALES CON GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS SECOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCOS









APIO


PUERTA DEL CAMINO















m e n u

EL CAFÉ DEL HOTEL











from orchard

- Freeze chicken salad with crisping onion and parmesan **10'00 €**   
- Capresse salad with avocado and smoked salmon (Italy) **10'00 €**  
- Mixed salad **9'00 €**
- Grilled vegetables **10'00 €**
- Soup of the day (check availability) **7'00 €** 










to get started

- Fried squid with lime ali-oli **12'00 €**    
- Corral chicken fingers with curry mayonnaise **8'00 €**   
- Homemade croquettes (8 units) **9'00 €**    
- 1/2 Cheese board **8'00 €** 
- 1/2 Table of iberian ham **10'00 €**
- 1/2 Table of iberians **11'00 €**
- Cheese board **12'00 €** 
- Iberian ham table **17'00 €**
- Iberians table **19'00 €**









between breads

- Squid sandwich with roasted garlic sauce and crunchy seaweed **9'00 €**   
- Roasted shoulder pork "pepito", grilled tomato and rucula **8'00 €**  
- Iberian ham snack with bread with tomato **10'00 €**  
- Beef croca burrito, avocado, rucula and roasted tomato sauce **10'00 €**   











sandwiches

- Integral **6'00 €**   
- Cereal bread, turkey, fresh cheese, lettuce, tomato and mayonnaise
- Mixed **5'00 €**   
- Cooked ham and cheese
- Oca **9'00 €**   
- Chicken, bacon, cooked ham, cheese, tomato, lettuce and mayonnaise

hamburgers

- Galician beef burger, wine onion, tomato and manchego cheese **11'00 €**   
- Beef burger, roasted vegetables, smoked cheese and garlic cream **11'00 €**   
- Quinoa and shiitaques vegetable burger with piquillo peppers and avocado **11'00 €**  

something sweet

- Fresh fruit salad with ice cream **6'00 €** 
- Black chocolate and amaretto cake **6'00 €**   
- Italy
- Chocolate and lemon vegetable cream millefide **6'00 €**   
- France
- Tatin cake with vanilla cream **6'00 €**   
- France

kids menu

- Main to choose + dessert + drink **9'00 €**   
- Chicken fingers with french fries 
- Burger with cheese and chips 
- Pinsa (tomato, mozzarella and cooked ham or tuna)
- Ice cream
- Drink

VAT included

If you need more information about allergen content of our plates, you could ask our waiters











PUERTA DEL CAMINO


m e n u











EL CAFÉ DEL HOTEL

our wines



our red wines

Via Romana _____	18'00 €	
D.O. Ribeira Sacra		
Don Bernardino _____	16'00 €	
D.O. Ribeira Sacra		
Promine Joven _____	16'00 €	
D.O. Ribeira Sacra		
Promine Barrica _____	20'00 €	
D.O. Ribeira Sacra		
Crego e Monaguillo _____	16'00 €	
D.O. Monterrei		
Orube Crianza _____	16'00 €	
D.O. Ca. Rioja		
Solar Viejo _____	14'00 €	
D.O. Rioja		
Ramón Bilbao _____	16'00 €	
D.O. Ca. Rioja		
Valdubon Roble _____	18'00 €	
D.O. Ribera del Duero		

our white wines

Etcétera _____	14'00 €	
D.O. Rueda		
Carta Marina _____	14'00 €	
D.O. Rías Baixas		
Vionta _____	14'00 €	
D.O. Rías Baixas		
Lixeles _____	14'00 €	
D.O. Rías Baixas		
Don Bernardino _____	18'00 €	
D.O. Ribeira Sacra		
Dimia _____	12'00 €	
D.O. Ribeiro		
Libredon _____	14'00 €	
D.O. Ribeiro		
Mil Ríos _____	14'00 €	
D.O. Valdeorras		
Lagar de Deuses _____	14'00 €	
D.O. Monterrei		
Vionta Godello _____	16'00 €	
D.O. Monterrei		

our cocktails

Golden Goose _____	8'00 €	
Orange juice, Vodka		
Caipiroska _____	8'00 €	
Vodka, lime juice and sugar		
Puerta del Camino _____	8'00 €	
Rum, cointreau, vodka and gin		
Oca Garden _____	8'00 €	
Natural lime juice and basil		

VAT included

If you need more information about allergen content of our plates, you could ask our waiters



EGG



MILK



MOLLUSCS



CRUSTACEANS



FISH



MUSTARD



SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES



CEREALS CONTAINING GLUTEN



PEANUTS



NUTS



SOYBEANS



SESAME SEEDS



LUPIN



CELERY