

RESTAURANTE

HOTEL SH INGLÉS



Precios en euros. IVA incluido
Prices in euros. VAT included



PARA COMPARTIR

SOMETHING TO SHARE

PATATAS CHIPS CON BOQUERONES [6, 12] (cebolla encurtida, alcaparrones, cilantro) <i>Anchovies & chips (pickled onion, capers, coriander)</i>	8
CROQUETAS DE BOLETUS Y FOIE (2uds.) [4, 5, 11] (mayonesa de trufa, cebolla caramelizada) <i>Boletus & foie croquettes</i> (truffle mayonnaise & caramelized onion)	6
ENSALADA CÉSAR [4, 5, 8, 11] (pollo crujiente, parmesano) <i>Caesar salad (crispy chicken, parmesan cheese)</i>	14
ENSALADILLA DE AHUMADOS [4, 5, 8, 13] (pan de carasau, mayonesa de lima) <i>Smoked fish salad (carasau bread, lime mayonnaise)</i>	13
TOMATE VALENCIANO [6, 12] (ventresca de atún, cebolleta, piparra dulce) <i>Valencian tomato (tuna belly, spring onion, sweet pepper)</i>	12
FLORES DE ALCACHOFAS [11] (crema de queso, jamón ibérico) <i>Artichoke flowers (cheese cram, iberian ham)</i>	15
COCA DACSA DE TITAINA (uds.) [4, 6] (berenjena a la llama, ventresca) <i>Corn pancake with tuna & tomato (aubergine, tuna belly)</i>	5
COCA DE ACEITE CON BRANDADA DE BACALAO (uds.) [4, 6, 11] (anchoas, aceitunas negras) <i>Oil cake with codfish mousse (anchovies, black olives)</i>	6
GAMBA CRISTAL FRITA [1, 4, 5] (huevo frito, ajetes tiernos) <i>Fried crystal shrimp (fried egg, green garlic)</i>	14
PATATAS BRAVAS LE MARQUIS [4, 5, 8, 11] <i>Spicy potatoes</i>	10
TORREZNOS (uds.) [4] (guacamole, lima) <i>Fried pork belly (guacamole, lime)</i>	13

PESCADOS Y CARNES

FISH AND MEAT

SÁNDWICH DE PASTRAMI [4, 5, 8, 11, 12]

(pepinillos, rúcula, mostaza)

Pastrami sandwich (pickles, rocket, mustard)

15

SÁNDWICH DE SALMÓN MARINADO [4, 5, 6, 12]

(guacamole, pepino, aceitunas negras)

Marinated salmon sandwich

(guacamole, cucumber, black olives)

14

FISH & CHIPS [4, 5, 6, 8]

(bacalao, chutney de mango, salsa tártara)

(cod, mango chutney, tartara sauce)

17

HAMBURGUESA DE VACA RUBIA GALLEGA 180gr [4, 5, 11]

Galician beef burger

16

ENTRECOT DE VACA RUBIA GALLEGA 400gr [4, 11]

(45 días de maduración)

Galician beef rib eye (45 days dry aged)

28

SALMÓN MARINADO EN MISO [6, 12, 13]

(pepino encurtido, menta, albahaca)

Salmon marinated in miso (pickled cucumber mint, basil)

20

PLUMA IBÉRICA [11]

(tirabeques, shiitake)

Iberian pork cut (snow peas, shiitake)

19

POSTRE

DESSERTS

TARTA DE PERA Y RICOTTA [3, 4, 5, 11]

(chantilly de caramelo)

Pear and ricotta cake (caramel sauce)

8

CREMOSO DE CHOCOLATE [3, 4, 5, 11]

(crumble de galleta)

Creamy chocolate (biscuit crumble)

8

SEMIFRÍO DE MANGO [4, 5, 11]

(queso, frutos rojos)

Mango mousse (cheese, berries)

8

FRUTA DE TEMPORADA

Season fruit

7

POSTRES

ALÉRGENOS



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14

1 CRUSTÁCEOS/CRUSTACEAN

2 SÉSAMO/SESAME

3 FRUTOS CON CÁSCARA/NUTS

4 GLUTEN/GLUTEN

5 HUEVO/EGG

6 PESCADO/FISH

7 MOLUSCOS/SHELLFISH

8 MOSTAZA/MUSTARD

9 APIO/CELERY

10 CACAHUETES/PEANUTS

11 LÁCTEOS/MILK

12 SULFITO/SULPHITE

13 SOJA/SOYA

14 ALTRAMUCES/LUPINS

* SI UD PADECE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA, POR FAVOR, COMUNÍQUENOSLO.

* PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY NEEDS.

