Cuina Oberta

5 al 15 noviembre 2026

Almuerzo

Entrantes

Espinacas con lacón, parmesano
y aliño de mostaza

Albóndiga de bacalao con muselina de ajo
y tomate

Coca de meloso de ternera y mayonesa de
chiles ahumados

Principal *(a elegir)*

Lubina a la mantequilla tostada con boletus
y aceite de tomillo

Carrillera ibérica en su jugo con crema
de boniato asado

Postre *(a elegir)*

Brownie de chocolate con nueces
y frutos rojos

Tarta de naranja, almendras y nata

Food & Terrace
Colón
1ª planta

28€

Bebidas no incluidas
IVA incl.

647 40 72 77 – 961 00 22 95
restaurante.colon@sh-hoteles.com
reservas.colon@sh-hoteles.com

Cuina Oberta

5 al 15 noviembre 2026

Cena

Entrantes

Espinacas con lacón, parmesano
y aliño de mostaza

Albóndiga de bacalao con muselina de ajo
y tomate

Coca de meloso de ternera y mayonesa de
chiles ahumados

Principal *(a elegir)*

Bacalao confitado al pil pil con pisto
valenciano

Cordero asado con verduras crujientes y
sésamo tostado

Postre *(a elegir)*

Brownie de chocolate con nueces
y frutos rojos

Tarta de naranja, almendras y nata

Food & Terrace
Colón
1ª planta

647 40 72 77 – 961 00 22 95
restaurante.colon@sh-hoteles.com
reservas.colon@sh-hoteles.com

36€

Bebidas no incluidas
IVA incl.