

LOBBY BAR

DESAYUNO HASTA LAS 12:00H

BREAKFAST TILL 12:00PM

Tostada con aceite Toast with olive oil [3, 4]	2.5
Tostada con tomate Toast with grated tomato [3, 4]	3
Tostada con mantequilla y mermelada Toast with butter & jam [3, 4, 11]	3.5
Tostada con tomate, atún y anchoas Toast with tomato, tuna, and anchovies [4, 6, 12]	3.5
Bollería (pza) Piece of pastry [3, 4, 10, 11, 13]	2
Desayuno continental (zumو, café/té y pieza de bollería o tostada) Continental breakfast (juice, coffee/tea, pastry or toast) [3, 4, 5, 10, 11]	8

PARA PICAR

TO NIBBLE ON

Almendras fritas Fried almonds [3]	3
Aceitunas aliñadas Seasoned olives	3
Patatas fritas Potato chips	2.5
Nachos con jalapeños, crema de queso y frijoles Nachos with jalapeños, cheese cream, and beans [4, 11, 12]	8
Tabla de quesos Cheese platter [11]	16 media 9
Tabla de jamón Ham platter	19 media 10

SÁNDWICHES

(todos acompañados de patatas fritas)

SANDWICHES

(all served with fries)

Sándwich vegetal (lechuga, mayonesa, huevo duro y tomate) Veggie sandwich (lettuce, mayonnaise, boiled egg and tomato) [4, 5, 12]	11
Sándwich mixto (jamón y queso fundido) Grilled ham & cheese sandwich [4, 5, 12]	10
Sándwich de salmón (crema de queso y salmón ahumado) Smoked salmon sandwich (with cream cheese) [4, 5, 6, 12]	12
Sándwich ensaladilla (atún, mayonesa, huevo duro, aceituna y rúcula) Salad sandwich (tuna, mayonnaise, boiled egg, olive & rocket) [4, 5, 6, 12]	11
Sándwich campero (pollo, aguacate, queso fresco y mostaza) Chicken sandwich (chicken, avocado, fresh cheese & mustard)	13

NUESTRAS COCAS DE LA MARINA

OUR "COCAS" FROM LA MARINA

Coca del día (nuestro equipo de cocina la elabora con los productos que nos ofrece la época del año en que estemos) 'Coca' of the day (our kitchen team prepares it with the seasonal ingredients available at the time) [Consultar alérgenos con el personal]	6.5
Coca de sobrasada, aceite, y sal Sobrasada, oil and salt 'coca' [4, 12]	6.5
Coca de acelgas y salazones Chard and salted vegetables 'coca' [4, 6, 12]	6.5
Coca de guisantes, cebolla y embutido Peas, onion, and cured meats 'coca' [4, 12]	7
Coca de sobrasada, miel y queso de cabra Sobrasada, honey, and goat's cheese 'coca' [4, 11, 12]	7
Coca de cebolla y morcilla Onion and black pudding 'coca' [4, 12]	7
Coca de verduras asadas y tomate Roasted vegetables and tomato 'coca' [4]	6.5
Coca pizza Pizza 'coca' [4, 11]	6.5

Las cocas son uno de los platos más apreciados y reconocibles de la gastronomía de nuestra comarca. Durante generaciones hemos mantenido la tradición y el arraigo por este apreciado plato.

"Cocas" are one of the most appreciated and recognizable dishes in the gastronomy of our region. For generations we have maintained the tradition and top-recipes for this appreciated dish.

POSTRE

DESSERT

Tarta del día – Dependerá de la tarta, pero generalmente contiene: gluten, lácteos, huevo y frutos de cáscara	6
Cake of the day – Depends on the cake, but generally contains: gluten, dairy, egg and tree nuts [3, 4, 5, 11]	

CAFÉS E INFUSIONES

COFFEES & INFUSIONS

Café solo Espresso	2.4
Café cortado Espresso macchiato	2.5
Café con leche Coffee with milk	2.7
Bombón Coffee with a dash of condensed milk	3.1
Capuchino	3.6
Carajillo Coffee with a dash of liqueur	3.8
Té e infusiones Herbal teas	3

AGUA Y REFRESCOS

MINERAL WATER & SOFT DRINKS

Agua mineral natural 50cl Still water 50cl	2.8
Agua con gas 50cl Sparkling water	3.5
Perrier 33cl Sparkling water	4
Refrescos (Coca-cola, Fanta, tónica) Soft drinks	3.5
Aquarius (naranja y limón)	4
Bebida energética Energy drink	4.5
Nestea	4

VINOS POR COPA

WINE BY THE GLASS

Blanco White wine	
Sauvignon blanc	4
Chardonnay	4.5
Verdejo	4
Tinto Red wine	
Rioja	4.5
Ribera del Duero	4.5

CERVEZAS

BEER

Barril

Draft

Heineken caña (26 cl) Half pint	2.8
Heineken pinta Pint	4.5
Heineken doble (33 cl) Double	3.5

Botella

By the bottle

Heineken 00	4
Cruzcampo	4
Cruzcampo Gran Reserva	4.5
Cerveza sin gluten	4
Águila sin filtrar	4.5
Radler	3.8

CÓCTELES

COCKTAILS

Bloody Mary (vodka, zumo de tomate y de limón, Perrins y Tabasco) (vodka, tomato & lemon juice, Perrins & Tabasco sauce)	10
Aperol Spritz (Aperol, cava y rodaja de naranja) (Aperol, cava & orange)	10
Negroni (ginebra, Martini rojo & Campari) (gin, red Martini & Campari)	10
Mojito (ron blanco, lima, azúcar, hierbabuena) (white rum, lime, sugar, spearmint)	10
San Francisco (zumo de frutas y granadina) (fruit juice & grenadine)	8

Nuestros cócteles están elaborados con destilados de primeras marcas; Ballantine´s, Beefeater, Seagram´s, Havana Club, Absolut.

Our cocktails are made with distilled spirits from leading brands; Ballantine's, Beefeater, Seagram's, Havana Club, Absolut.

DESTILADOS Y LICORES

SPIRITS & LIQUORS

Ginebra

Gin

Beefeater (Light, Black, 0.0)	10
Beefeater 24	12
Seagram´s	11
Tanqueray	11
Malfy	12
Bombay Sapphire	10
Hendrick´s	13
Miña Gin	12

Vodka

Smirnoff	10
Absolut	10
Elyx	14

Whisky

Four Roses	11
J&B	10
Ballantine´s (Light)	10
Ballantine´s 10	11
Chivas 12	13
Johnie Walker Black Label	12
Jack Daniel´s No 7	12
Jameson	11

Brandy

Torres 5	5
Torres 10	6
Cardenal Mendoza	12

Ron

Rum

Bacardi	10
Brugal	10
Havana Club 3	10
Havana Club 7	12
Matusalem 15	12
Zacapa	18

Licores

Liqueur

Pacharán	6
Baileys	6
Amaretto	7
Tequila (chupito)	4
Shot	
Tequila Olmeca Blanco	9
Tequila Olmeca Añejo	12
Ruavieja (licor de hierbas, orujo, cremosa)	6

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

APPETIZER & DIGESTIVE DRINKS

Martini	5
Campari	6
Campari con refresco Campari with soft drink	8
Vermut Vittore (blanco, tinto, orange)	6

CAVA Y CHAMPAGNE

Cava (copa) Glass	6
Cava Nodus Brut Nature	23
Taittinger Brut Reserva 1/2	45
Taittinger Brut Reserva	80



1

CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



2

SESAME
SÉSAMO



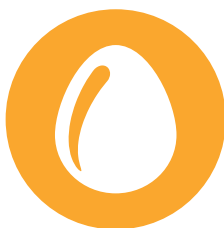
3

NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



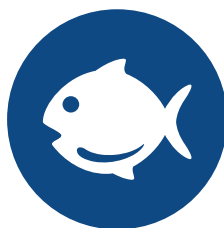
4

GLUTEN
GLUTEN



5

EGG
HUEVO



6

FISH
PESCADO



7

SHELLFISH
MOLUSCOS



8

MUSTARD
MOSTAZA



9

CELERY
APIO



10

PEANUTS
CACAHUETES



11

MILK
LÁCTEOS



12

SULPHITE
SULFITO



13

SOYA
SOJA



14

LUPINS
ALTRAMUCES

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

