

## ENTRANTES / APPETIZERS

Jamón ibérico al corte / <i>Iberian cured ham</i>	24,20 €
Suplemento media pensión / <i>Half board supplement</i>	8,00 €
Selección de quesos / <i>Cheese selection</i>	20,20 €
Suplemento media pensión / <i>Half board supplement</i>	6,00 €
Gambas al ajillo / <i>Garlic prawns</i>	17,60 €
Sardina salada casera sobre tartar de langostinos y crema de almendras <i>Homemade salted sardine on shrimp tartar and almond cream</i>	17,60 €
Tartar de atún y aguacate / <i>Tuna tartar with avocado</i>	19,60 €
Suplemento media pensión / <i>Half board supplement</i>	6,00 €

## ENSALADAS Y SOPAS / SALADS AND SOUPS

Ensalada César con pollo al curry / <i>Caesar salad with chicken curry</i>	12,30 €
Ensalada de temporada con hortalizas, atún y aguacate <i>Seasonal salad with local vegetables, tuna and avocado</i>	13,30 €
Sopa de marisco Amapola / <i>Amapola seafood soup</i>	14,70 €

## NUESTROS ARROCES / OUR PAELLA DISHES

Paella mixta / <i>Mixed paella (meat and seafood)</i>	20,60 €
Paella de marisco / <i>Seafood paella</i>	24,20 €
Paella de verduras / <i>Vegetable paella</i>	19,60 €

amapola

Reglamento (UE) N 1169/2011 / Regulation (EU) No 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal  
*Establishment with information available about allergies and food intolerances. Ask our staff for information*

Todos los precios incluyen IVA / *All prices include VAT*

## DEL MAR / FROM THE SEA

Lomo de rodaballo sobre risotto cremoso de cítricos y almendras con champagne 26,10 € <i>Loin of turbot on creamy citrus, almond risotto with champagne sauce</i>	
Suplemento media pensión / <i>Half board supplement</i>	8,00 €
Lomo de lubina a la pimienta verde <i>Sea bass fillet with green pepper sauce</i>	24,00 €
Bacalao sobre puré de patata con una crema de piquillo y naranja <i>Cod on mashed potatoes with a piquillo and orange cream</i>	24,60 €
Suplemento media pensión / <i>Half board supplement</i>	4,00 €

## DE LA TIERRA / FROM THE LAND

Solomillo de ternera a la parrilla sobre verduras y salsa española clásica <i>Grilled beef sirloin with vegetables and classic Spanish sauce</i>	28,40 €
Suplemento media pensión / <i>Half board supplement</i>	8,00 €
Lomo de ternera braseado, jamón salteado con patatas a rodajas y jugo de carne <i>Veal tenderloin, grilled ham, sliced potatoes and meat jus</i>	26,40 €
Chuleta de cerdo ibérico con bastones de boniato <i>Iberian pork steak with sweet potato</i>	23,10 €
Suprema de pollo a la parrilla, puré ligero de patatas, champiñones y mostaza de miel <i>Grilled chicken breast, light potato puree, mushrooms and honey mustard</i>	19,50 €

awapola

Guarnición extra / *Extra vegetables or potatoes* 4,50€  
Servicio de pan / *Bread* 1,75€

Media Pensión incluye entrante, plato fuerte y postre  
*Half Board includes a starter, main course and dessert*

Reglamento (UE) N 1169/2011 / Regulation (EU) No 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal

*Establishment with information available about allergies and food intolerances. Ask our staff for information*

Todos los precios incluyen IVA / *All prices include VAT*

## POSTRES D E S E R T

Coulant de chocolate clásico con helado de vainilla <i>Classic chocolate coulant with vanilla ice cream</i>	7,50€
Parfait de coco con helado de mango <i>Coconut parfait with mango ice cream</i>	7,50€
Frutas de temporada con miel o natural <i>Seasonal fresh fruit with honey or plain</i>	†,50€
Selección de quesos / <i>Cheesse selection</i>	19,00 €
Suplemento media pensión / <i>Half board supplement</i>	6,00 €

Café, té, selección de licores y gin tonics  
*Coffee, tea, liquors and gin & tonics selections*

*awapola*

Reglamento (UE) N 1169/2011 / Regulation (EU) No 1169/2011  
Establecimiento con información disponible en materia de alergias e  
intolerancias alimentarias.

Soliciten información a nuestro personal  
*Establishment with information available about allergies and food intolerances.*  
*Ask our staff for information*

Todos los precios incluyen IVA / *All prices include VAT*

## VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING

D.O. Cava

<b>Marqués de Monistroll Brut Nature</b> (Macabeo, Xarel.lo y Parellada)/De la casa	22.00 €
<b>Codorníu Pinot Noir Rose</b> (Macabeo, Xarel.lo y Chardonnay)	32.00 €
<b>Codorníu Prima Vides</b> (Macabeo, Xarel.lo, Chardonnay)	24.00 €
<b>Juvé y Camps Reserva de la Familia</b> (Macabeo, Xarel.lo, Parellada)	32.00 €

A.O.C. Champagne

<b>Veuve Clicquot Jaune</b> (Chardonnay y Pinot Noir)	92.00 €
<b>Möet &amp; Chandon Brut Imperial</b> (Chardonnay, Pinot Menier y Pinot Noir)	92.00 €
<b>Laurent Perrier L-P</b> (Chadornnay, Pinot Noir, Meunier)	92.00 €
<b>Laurent Perrier L-P Rose</b> (Pinot Noir)	130.00 €
<b>Dom Perignon</b> (Chardonnay, Pinot Noir)	250.00 €
<b>Louis Roederer Cristal Brut</b> (Chardonnay, Pinot Noir)	360.00 €

D.O. Conca del Riu Anoia

<b>Reventós i Blanc, Blanc de Blancs</b> (Macabeo, Xarel.lo, Parellada)	23.00 €
<b>€Reventós i Blanc, de Nit (Rosado / Rose)</b> (Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Monastrell)	32.00 €

D.O. Alicante

<b>Marina Espumante Semi Dulce</b> (Moscatell, Pinot Noir)	32.00 €
--	---------

## VINOS BLANCOS / WHITE WINES

D.O. Costers del Segre

<b>Raimat</b> (Chardonnay)	23.00
----------------------------	-------

D.O. Yecla

<b>Castaño</b> (Macabeo, Chardonnay)	19.50 €
--------------------------------------	---------

D.O. Rueda

<b>Dilema</b> (Verdejo)	19.50 €
<b>José Pariente</b> (Verdejo)	23.00 €
<b>Marqués de Riscal</b> (Verdejo)	24.00 €
<b>Finca Montepedroso</b> (Verdejo)	23.00 €
<b>Marqués de Riscal Sauvignon</b> (Sauvignon Blanc)	27.00 €

D.O. Cataluña

<b>Viña Sol</b> (Parellada)	19.50 €
-----------------------------	---------

D.O. Terra Alta

<b>Rebels de Batea Sol</b> (Gamacha Blanca)	22.00 €
---	---------

D.O. Penedés

<b>Jean Leon Petit Chardonnay</b> (Chardonnay)	25.50 €
--	---------

D.O. Rías Baixas

<b>Martín Códax</b> (Albariño)	23.00 €
<b>Terras Gauda</b> (Albariño, Caiño Blanco, Loureiro)	29.00 €
<b>Mar de Frades</b> (Albariño)	29.00 €

D.O. Ca. Rioja

<b>Muga F.B.</b> (Viura y Malvasia)	26.00 €
-------------------------------------	---------

D.O. Jumilla

<b>Juan Gil Seco</b> (Moscatell)	22.00 €
----------------------------------	---------

## VINOS ROSADOS / ROSE WINES

D.O. Ca. Rioja

<b>Marqués de Cáceres</b> (Tempranillo, Garnacha)	23.00 €
<b>Viña Bujanda</b> (Tempranillo)	19.50 €

D.O. Jumilla

<b>Alceño</b> (Monastrell, Syrah)	23.00 €
-----------------------------------	---------

D.O. Navarra

<b>Gran Feudo</b> (Garnacha)	21.00 €
<b>Homenaje</b> (Garnacha)	21.00 €

D.O. Penedés

<b>La Rosa</b> (Pinot Noir, Xarel.lo, Garnacha)	25.00 €
---	---------

## VINOS TINTOS / RED WINES

### D.O. La Mancha

Finca Antigua Crianza (Tempranillo)	23.00 €
Finca Antigua Reserva (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah)	27.00 €

### V.T. Abadia Retuerta

Abadia Retuerta Selección (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah)	39.00 €
--	---------

### D.O. Toro

Pintia (Tinta de Toro)	59.00 €
------------------------	---------

### D.O. Terra Alta

Rebels de Batea (Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah)	24.00 €
---	---------

### D.O. Priorato

Les Terrases (Garnacha Blanca)	52.00 €
--------------------------------	---------

### D.O. Ca. Rioja

Viña Bujanda Crianza (Tempranillo)	23.00 €
Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo)	25.00 €
Ramón Bilbao Ed. Limitada (Tempranillo)	29.00 €
Marqués de Riscal (Tempranillo)	29.00 €
Cantos de Valpiedra (Tempranillo)	28.00 €
Marqués de Murrieta Reserva (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo)	35.00 €
Finca Valpiedra Reserva (Tempranillo, Maturana, Tinta, Graciano)	38.00 €
Viña Ardanza Reserva (Tempranillo, Garnacha)	42.00 €
Viña Tondonia Reserva (Temp., Garnacha, Graciano, Mazuelo)	38.00 €
Viña Bujanda Madurado (Tempranillo)	19.50 €
Roda I Reserva (Tempranillo, Garnacha, Graciano)	59.00 €
Muga Crianza (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano)	33.00 €
Muga Selección Especial (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano)	44.00 €
Remelluri Reserva (Tempranillo, Garnacha, Graciano)	34.00 €

### D.O. Ribera del Duero

Balbás Crianza (Tinto Fino, Merlot)	25.00 €
Austum (Tempranillo)	24.00 €
Cruz de Alba (Tinto Fino)	29.00 €
Cepa 21 (Tinto Fino)	36.50 €
Protos (Tinto Fino)	29.00 €
Viña Mayor (Tempranillo)	19.50 €
Carmelo Rodero Crianza (Tinto Fino, Cavenet Sauvignon)	36.00 €
Matarromera (Tempranillo)	38.00 €
Pesquera Reserva (Tempranillo)	38.00 €
Bosque de Matasnos (Tempranillo, Merlot, Malbec, Garnacha)	46.00 €
Pago de Carraovejas (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tinto Fino)	48.00 €
Malleolus (Tinto Fino)	48.00 €
Alion (Tinto Fino)	92.00 €
Valbuena 5º año (Tinto Fino, Merlot)	134.00 €
Flor de Pingus (Tempranillo, Cavenet Sauvignon, Merlot)	164.00 €
Vega Sicilia Único (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)	340.00 €

### Vino de la Tierra, Campo de Cartagena

Darimus Barrica (Cabernet Sauvignon y Merlot)	19.50 €
---	---------

D.O. Jumilla

Juan Gil Crianza (Monastrell)	28.00 €
Clio (Monastrell y Cabernet Sauvignon)	80.50 €
El Nido (Monastrell y Cabernet Sauvignon)	180.00 €

D.O Yecla

Castaño Colección (Monastrell, Cabernet Sauvignon)	31.00 €
Casa Cisca (Monastrell)	50.50 €

IVA incluido / VAT included

awapola