

amapola

ENTRANTES / APPETIZERS

Jamón ibérico al corte <i>Iberian cured ham</i> Suplemento media pensión <i>Half board supplement</i>	24,20 € 8,00 €
Selección de quesos <i>Cheese selection</i> Suplemento media pensión / <i>Half board supplement</i>	20,20 € 6,00 €
Gambas al ajillo <i>Garlic prawns</i>	17,60 €
Tartar de atún y aguacate <i>Tuna tartar with avocado</i> Suplemento media pensión / <i>Half board supplement</i>	19,60 € 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 €

ESPECIALIDADES LUIGI'S / LUIGI'S SPECIALTIES

Papardelle fresche con tiras de solomillo, setas, salsa cremosa a la pimienta negra** <i>Papardelle fresche pasta with strips of beef and mushrooms in a creamy black pepper sauce**</i>	19,20 €
Panchiotti di mare vieiras y gambas** <i>Seafood panchiotti with scallops and prawns**</i>	19,80 €
Espagueti Vongole con almejas, ajo y tomate** <i>Spaguetti Vongole with clams, garlic and tomato**</i>	17,10 €
Fetuccini con pollo y setas <i>Fetuccini with chicken and mushrooms</i>	16,90 €
Carpaccio de buey, rúcula y crema balsámica** <i>Beef carpaccio, rocket leave and balsamic cream**</i>	17,80 €
Tostada con tomate, ajo, cebolla, albahaca, aceite de oliva virgen extra, jamón y parmesano <i>Toasted bread with tomato, garlic, onion, basil and extra virgin olive oil with prosciutto ham and Parmesan cheese</i>	14,80 €
Bruschetta: Ajo, cebolla, albahaca y aceite de oliva virgen extra <i>Bruschetta: Tomato, garlic, onion, basil and extra virgin olive oil</i>	12,10 €

****Suplemento Media Pensión 3€ / **Half board supplement €3**

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*

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 €

DEL MAR / FROM THE SEA

Lomo de rodaballo sobre risotto cremoso de cítricos y almendras con champagne <i>Loin of turbot on creamy citrus, almond risotto with champagne sauce</i>	26,10 €
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 €

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 DESSERT

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>	5,50 €
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 WINES

D.O. Cava

Marqués de Monistroll Brut Nature

(Macabeo, Xarel.lo y Parellada)/De la casa	copa / glass 5.90 €	22.00 €
Codorníu Pinot Noir Rose (Macabeo, Xarel.lo y Chardonnay)		32.00 €
Codorníu Prima Vides (Macabeo, Xarel.lo, Chardonnay)		24.00 €
Juvé y Camps Reserva de la Familia (Macabeo, Xarel.lo, Parellada)		32.00 €

A.O.C. Champagne

Veuve Clicquot Jaune (Chardonnay y Pinot Noir)		96.00 €
Môet & Chandon Brut Imperial		
(Chardonnay, Pinot Menier y Pinot Noir)		96.00 €
Laurent Perrier L-P (Chadornnay, Pinot Noir, Meunier)		96.00 €
Laurent Perrier L-P Rose (Pinot Noir)		150.00 €
Dom Perignon (Chardonnay, Pinot Noir)		270.00 €
Louis Roederer Cristal Brut (Chardonnay, Pinot Noir)		380.00 €

D.O. Conca del Riu Anoia

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

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

D.O. Costers del Segre

Rimat (Chardonnay)		25.50 €
---------------------------	--	---------

D.O. Yecla

Castaño (Macabeo, Chardonnay)		21.00 €
--------------------------------------	--	---------

D.O. Rueda

Dilema (Verdejo)	copa / glass 5.90 €	19.50 €
José Pariente (Verdejo)		23.00 €
Marqués de Riscal (Verdejo)	copa / glass 7.00 €	24.00 €
Finca Montepedroso (Verdejo)		23.00 €
Marqués de Riscal Sauvignon (Sauvignon Blanc)		27.00 €

D.O. Cataluña

Viña Sol (Parellada)	copa / glass 5.90 €	19.50 €
-----------------------------	---------------------	---------

D.O. Terra Alta

Rebels de Batea Sol (Garnacha Blanca)		22.00 €
--	--	---------

D.O. Penedés

Jean Leon Petit Chardonnay (Chardonnay)		25.50 €
--	--	---------

D.O. Rías Baixas

Martín Códax (Albariño)		26.00 €
Terras Gauda (Albariño, Caiño Blanco, Loureiro)		29.00 €
Mar de Frades (Albariño)		32.00 €

D.O. Ca. Rioja

Muga F.B. (Viura y Malvasia)		28.00 €
-------------------------------------	--	---------

D.O. Jumilla

Juan Gil (Moscatell)		22.00 €
-----------------------------	--	---------

VINOS ROSADOS / ROSE WINES

D.O. Ca. Rioja

Marqués de Cáceres (Tempranillo, Garnacha)		23.00 €
Viña Bujanda (Tempranillo)	copa / glass 5.90 €	19.50 €

D.O. Navarra

Gran Feudo (Garnacha)		21.00 €
Homenaje (Garnacha)		21.00 €

D.O. Penedés

La Rosa (Pinot Noir, Xarel.lo, Garnacha)		25.00 €
---	--	---------

VINOS TINTOS / RED WINES

D.O. La Mancha

Finca Antigua Crianza (Tempranillo)	24.00 €
Finca Antigua Reserva (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah)	27.00 €

V.T. Abadía Retuerta

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

D.O. Toro

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

D.O. Terra Alta

Rebels de Batea (Garnacha Blanca)	24.00 €
-----------------------------------	---------

D.O. Priorato

Les Terrases (Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah)	52.00 €
--	---------

D.O. Ca. Rioja

Viña Bujanda Crianza (Tempranillo)	23.00 €
Castillo Rioja (Tempranillo)	19.50 €
Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo)	25.00 €
Ramón Bilbao Ed. Limitada (Tempranillo)	29.00 €
Marqués de Riscal (Tempranillo)	copa / glass 7.90 € 32.00 €
Cantos de Valpiedra (Tempranillo)	28.00 €
Marqués de Murrieta Reserva (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo)	38.00 €
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)	copa / glass 5.90 € 19.50 €
Roda I Reserva (Tempranillo, Garnacha, Graciano)	59.00 €
Muga Crianza (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano)	33.00 €

D.O. Ribera del Duero

Balbás Crianza (Tinto Fino, Merlot)	25.00 €
Cruz de Alba (Tinto Fino)	29.00 €
Cepa 21 (Tinto Fino)	37.00 €
Protos (Tinto Fino)	29.00 €
Viña Mayor (Tempranillo)	copa / glass 5.90 € 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, Cavernet Sauvignon, Merlot)	164.00 €
Vega Sicilia Único (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)	340.00 €

Vino de la Tierra, Campo de Cartagena

Darimus 12 Meses (Cabernet Sauvignon y Merlot)	29.00 €
--	---------

D.O. Jumilla

Juan Gil Crianza (Monastrell)	copa / glass 6.90 € 31.00 €
Clío (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