

MENÚ / MENU

piano bar

ENTRANTES / STARTERS

Jamón Ibérico / Iberian ham	22.00€
Suplemento media pensión / Half board supplement	6.00€
Tabla de quesos variados con uva y membrillo	
<i>Cheese board with quince jelly and grapes</i>	19.00€
Suplemento media pensión / Half board supplement	6.00€
Jamón Ibérico con queso manchego / Iberian ham with manchego cheese	22.00€
Suplemento media pensión / Half board supplement	6.00€
Capuchino de hongos con aceite de tartufo y daditos de foie**	
<i>Mushroom cappuccino with tartufo oil and foie cubes**</i>	16.00€
Sin foie / Without foie V	14.00€
Caldo de pollo tradicional con verduritas	
<i>Traditional chicken soup with vegetables</i>	12.00€
Ensalada César con pollo al curry	
<i>Caesar salad with curry chicken</i>	14.50€
Ensalada de temporada con ventresca de atún y aguacate**	
<i>Seasonal salad with loin of tuna and avocado**</i>	13.30€
Sin atún / Without tuna V	12.50€
Carpaccio de buey, rúcula y crema balsámica**	
<i>Beef carpaccio with rocket salad and balsamic cream**</i>	17.80€
Salteado de setas de temporada con ajos tiernos y gambas**	
<i>Sautéed seasonal mushrooms with fresh garlic and prawns**</i>	18.00€
Sin gambas / Without prawns V	16.00€

PASTAS Y ARROCES / PASTA & RICE DISHES

Paella mixta de carne y marisco	
<i>Mixed seafood and meat paella</i>	20.60€
Paella de verduras V	
<i>Vegetable paella V</i>	19.00€
Panciotti di mare con vieiras y gambas**	
<i>Panciotti di mare with scallops and prawns**</i>	19.80€
Espagueti boloñesa o napolitana	
<i>Neapolitan or Bolognese Spaghetti</i>	14.50€

** Suplemento media pensión 4€ / Half-board supplement €4

V Plato vegano / Vegan course

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. Todos los precios incluyen IVA. Establishment with information available about allergies and food intolerances. Ask our staff for information. All prices included VAT.

PESCADOS / FISH

Lomo de lubina / <i>Sea bass</i>	22.40€
Taco de atún rojo** / <i>Red tuna steak**</i>	28.00€
Rodaballo** / <i>Turbot**</i>	26.10€
Salmón / <i>Salmon</i>	21.50€

A LA PARRILLA / GRILLED DISHES

Pechuga de pollo de corral / <i>Free-range chicken breast</i>	19.50€
Presa de cerdo ibérico / <i>Iberian pork shoulder</i>	20.30€
Solomillo de vaca** / <i>Beef sirloin steak**</i>	26.50€
Entrecot de ternera gallega** / <i>Galician beef entrecôte**</i>	22.50€
Parrillada de verduras V / <i>Mixed grilled of vegetables V</i>	14.00€

SNACKS

Pepito de ternera / <i>Beef sandwich</i>	18.90€
Hamburguesa de ternera / <i>Beef burger</i>	14.90€
Hamburguesa vegana V / <i>Vegan burger V</i>	12.20€
Sándwich de salmón ahumado, queso Philadelphia y pepinillo en pan integral / <i>Smoked salmon, Philadelphia cheese sandwich with pickles in wholemeal bread</i>	14.80€

Todos nuestros pescados y carnes van a la plancha y servidos con una elección de salsa y una elección de patata o arroz y dos elecciones de guarnición del día

All our fish and meat courses are grilled and served with a choice of sauce and either potato or rice on the side as well as two choices of garnish of the day

NUESTRAS SALSAS / OUR SAUCES

Romesco / *Romesco*
Holandesa / *Hollandaise*
Bearnesa / *Béarnaise*
Pimienta Verde / *Green Pepper*
Roquefort / *Roquefort*
Uvas de Corinto / *Corinthian Grapes*

NUESTRAS GUARNICIONES / OUR SIDE ORDERS

Patatas fritas / *French fries*
Patata del día / *Potato of the day*
Arroz del día / *Rice of the day*
Verdura del día / *Vegetables of the day*

** Con suplemento de 4€ / A supplement of €4 applies

V Plato vegano / Vegan course