GOOD MOOD

Room service

GOOD FOOD

ONLY YOU HOTEL ATOCHA

BREAKFAST TIME
DESAYUNOS

LUNES a VIERNES: 7:00h - 10:30h · MONDAY to FRIDAY: 7:00 a.m - 10:30 a.m
SABADO a DOMINGO: 7:30h - 11:00h · SATURDAY to SUNDAYS: 7:30 a.m - 11:00 a.m.

PACKS DE DESAYUNO BREAKFAST PACKS

DESAYUNO ONLY YOU · ONLY YOU BREAKFAST 22,00€

Zumo de naranja natural + cereales con leche (entera, desnatada o vegetal) + pan tostado (normal o integral) con mantequilla y mermelada + café o infusión

Fresh orange juice + cornflakes with milk (whole, skimmed or plant-based) + toasted bread (wholemeal or plain) with butter and jam + coffee or herbs infusion

DESAYUNO SALUDABLE · HEALTHY BREAKFAST 22,00€

Smoothie multivitaminas + pechuga de pavo y queso fresco + tostada de pan con tomates cherry + queso en dados y pesto + fruta fresca + yogur natural con fruta liofilizada y quinoa inflada + leche desnatada con copos 4 cereales + café o infusión

Multi-vitamin smoothie + turkey ham and fresh cheese + cherry tomato toast + cheese cubes and pesto + fresh fruit + natural yogurt with lyophilized fruit & quinoa + skimmed milk with 4 cereals + coffee or herbs infusion

DESAYUNO AMERICANO · AMERICAN BREAKFAST 25,00€

Zumo de naranja natural + plato de fruta + dos huevos (fritos o revueltos) con beicon + tortitas con nata y sirope al gusto (fresa, chocolate o caramelo) + café o infusión

Fresh orange juice + fruit plate + two eggs (fried or scrambled) with bacon + pancakes with cream and syrup (strawberry, chocolate or caramel) + coffee or herbs infusion

Suplemento servicio room service desayuno: +6€/pp
Room service breakfast supplement: +6€/ pp

DESAYUNA A TU RITMO

SELECCIÓN FRÍA FRESH BAR 25,00€
Disponible 24h · Available 24 hours

TABLA A ELEGIR ENTRE · TABLE TO CHOOSE FROM

Cortes de fruta variada · Açai · Yogur cremoso · Bollería del día · Smoothie · Pavo · Queso fresco · Queso Manchego · Jamón York

Assorted fruit slices · Açai · Creamy yogurt · Freshly baked pastries · Smoothie · Turkey · Fresh cheese · Manchego cheese · York ham

BREAKFAST TIME
DESAYUNOS

SELECCIÓN CALIENTE HOT BAR
De 06:00h hasta las 01:00h / From 6:00 a.m. to 1:00 a.m.

TABLA A ELEGIR ENTRE · TABLE TO CHOOSE FROM

Huevos fritos con bacon · Fried eggs with bacon

Huevos revueltos · Scrambled eggs

Tortilla francesa · French omelette

Café y zumo · Coffee and juice

FOOD LET'S EAT

De 13:00 a 00:30 /
From 1:00 p.m. to 12:30 a.m.

ENTRANTES STARTERS

Jamón ibérico de bellota 100% acompañado con pan de cristal tostado, tomate y AOVE — 29,90€
Acorn-fed 100% iberian ham with toasted crystal bread, tomato and extra virgin olive oil

Degustación de quesos — 22,90€
Cheeseboard selection

Croquetas de jamón ibérico — 14,90€
Iberian ham croquettes

Ensaladilla de pulpo y pimentón picante — 17,50€
Octopus salad with spicy paprika

Alcachofa frita con crema de Idiazabal, yema y cecina — 24,90€
Fried artichoke with Idiazabal cream, egg yolk and cured beef

Nuestra césar de pollo con canónigos, rúcula y lollo rosso — 17,90€
Our chicken Caesar with lamb's lettuce, arugula, and lollo rosso

Tomate relleno con atún en escabeche y crema de tomate asado — 9,00€
Stuffed tomato with pickled tuna and roasted tomato cream

PRINCIPALES MAIN COURSES

Casarecce con salsa de boletus, foie y yema frita — 21,00€
Casarecce with boletus sauce, foie, and fried egg yolk

Hamburguesa de Wagyu con cebolla, tomate y queso ahumado — 24,90€
Wagyu burger with onion, tomato, and smoked cheese

Hamburguesa vegana con pan de cristal, lechuga, mayonesa vegana, cherry asados y guacamole — 22,90€
Vegan burger with crystal bread, lettuce, vegan mayonnaise, baked tomato and guacamole

FOOD LET'S EAT

De 13:00 a 00:30 /
From 1:00 p.m. to 12:30 a.m.

PRINCIPALES MAIN COURSES

Steak tartar SÉP7IMA	29,90€
Lomo bajo madurado de ternera (300g) con pimientos del piquillo Cured beef tenderloin (300g) with piquillo peppers	39,90€
Chipirones con chirivía, cebolla morada y judía verde con aceite de achiote Squid with parsnip, red onion, and green beans in achiote oil	23,20€
Merluza rustida con salsa tatemada, chalota y mojo de rúcula. Roasted hake with tatemada sauce, shallot, and arugula mojo.	26,00€

MOMENTOS DULCES SWEET MOMENTS

Tiramisú	9,00€
Tarta de chocolate Chocolate cake	9,00€
Tarta de queso Homemade Cheese cake	9,50€

De 00:30 a 07:00 / From 12:30 p.m. to 07:00 a.m.

PARA LOS NOCTÁMBULOS FOR NIGHT HAWKS

Jamón ibérico de bellota 100% acompañado con pan de cristal tostado, tomate y AOVE 100% iberian ham with toasted crystal bread, tomato and extra virgin olive oil	29,90€
Degustación de quesos Cheeseboard selection	22,90€
Pizza Margarita Margarita Pizza	15,00€
"Brikini" sándwich de jamón York, queso cheddar y brie Ham, cheddar and brie cheese sandwich	14,50€
Foccacia de olivas y tomate relleno de queso crema, rúcula y salmón ahumado Foccacia bread with olives and fresh tomato with cream cheese, rocket and smoked salmon	14,50€
Láminas de fruta Delicate sliced fruit	8,00€
Tarta de queso Homemade Cheese cake	9,50€

SI ERES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO O NECESITAS UNA DIETA ESPECIAL, ESCANEA EL SIGUIENTE CÓDIGO QR

IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY FOOD OR REQUIRE A SPECIAL DIET, SCAN THE FOLLOWING QR CODE

VINOS · WINES

VINOS BLANCOS · WHITE WINES

PITA VIÑEDOS ORGÁNICOS
D.O. Rueda 100% Verdejo — 5€/ 25€

MUGA BLANCO
D.O.C.a Rioja 90% Viura · 5% Garnacha — 5€/ 25€

LAGAR DE CERVERA
D.O. Rías Baixas 100% Albariño — 5€/ 25€

GARGALO
D.O. Monterrei 100% Godello — 5€/ 25€

OBERGO SUEÑOS
D.O. Somontano 100% — 5€/ 25€

VINOS TINTOS · RED WINES

LUBIANO 6 MESES
D.O. Ribera del Duero 100% Tempranillo — 5€/ 25€

MUGA EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN
D.O.C.a. Rioja 65% Tempranillo · 35% Garnacha Tinta — 5€/ 25€

PRIMA
D.O. Toro · 85% Tinta de Toro · 15% Garnacha tinta — 5€/25€

LA MALDICIÓN
D.O. Vinos de Madrid 80% Malvar · 20% Tempranillo — 5€/25€

ALBIKER
D.O.C.a Rioja 97% tempranillo 3% viura — 5€/25€

ESPUMOSOS
NACIONALES·INTERNACIONALES
SPARKLING WINES
NATIONAL·INTERNATIONAL

SOGAS MASCARÓ BRUT NATURE RESERVA
D.O. Cava 40% Xarel·lo · 30% Parellada · 30% Macabeo — 8€/ 26€

CONDE DE HARO ROSÉ
D.O. Cava 100% Garnacha — 8€/26€

CONDE DE HARO BRUT
D.O.Cava 90% Viura · 10% Chardonnay — 8€/26€

VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL
AOC Champagne 50% Pinot Noir · 30% Chardonnay 20% Pinot Meunier — 14€/85€

VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ
AOC Champagne 45-55% Pinot Noir · 10-25% Meunier · 25-35% Chardonnay — 16€/95€

BEBIDAS · DRINKS

Si prefieres otra bebida o tipo de vino, no dudes en solicitarla a nuestro personal.

If you prefer a different drink or type of wine, please don't hesitate to ask our staff.

CARGO EXTRA POR SERVICIO DE HABITACIÓN
EXTRA CHARGE ROOM SERVICE +3,00€

Only YOU

HOTEL ATOCHA

onlyyouhotels.com