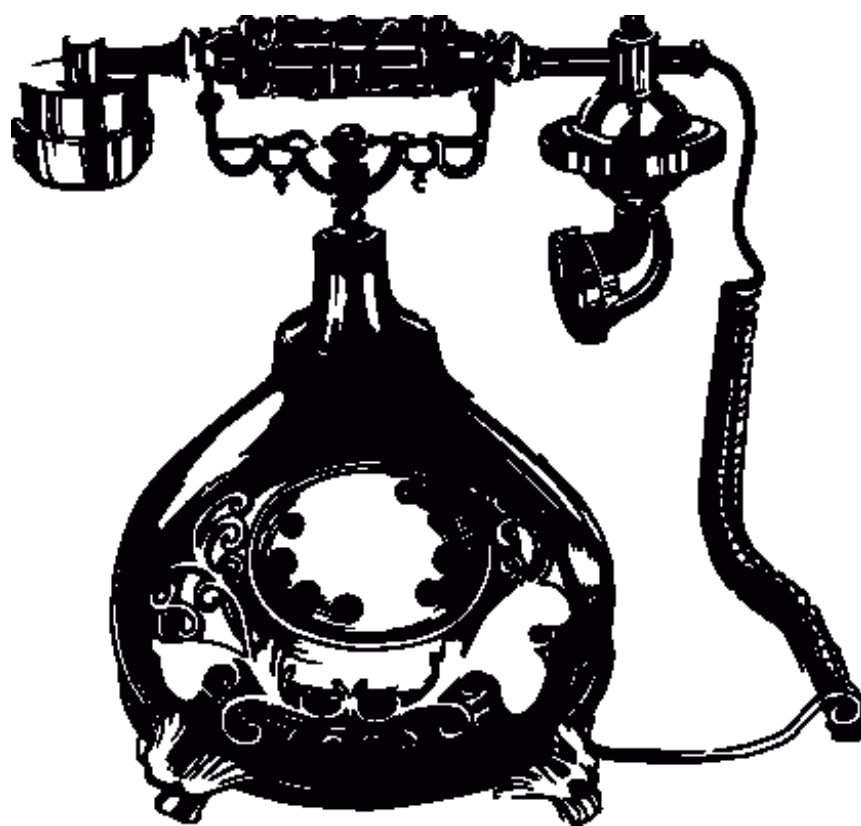


· G O O D M O O D ·

Room service

· G O O D F O O D ·





CONTÁCTANOS AL
CONTACT US

1 0 0 1

BREAKFAST

LET'S START THE DAY!



PACKS DE DESAYUNO

BREAKFAST PACKS

Desayuno Continental

16,00€

Café, té, o leche.
Zum o de naranja.
Croissant de mantequilla.
Tostadas con mantequilla y mermelada o aceite de oliva y tomate de Los Palacios rallado.
Yogurt y selección de fruta de temporada.

Coffee, tea, or milk.
Orange juice.
Butter croissant.
Toast with butter and jam or olive oil and grated Los Palacios tomato.
Yogurt and selection of seasonal fruit.

Desayuno Americano

18,00€

Café, té, o leche.
Zum o de naranja.
Croissant de mantequilla.
Huevos revueltos o fritos con salchichas y bacon.
Tostadas con mermelada y selección de fruta de temporada.

Coffee, tea, or milk.
Orange juice.
Butter croissant.
Scrambled or fried eggs with sausages and bacon.
Toasts with jam and selection of seasonal fruit.

CARGO EXTRA POR SERVICIO DE HABITACIÓN EXTRA CHARGE ROOM SERVICE +5,00€
APLICABLE SOLO EN PEDIDOS INFERIORES A 20€ ONLY ON ORDERS UNDER 20€

A LA CARTA A LA CARTE

Selección de bollería (3 piezas) <i>Assorted pastries (3 pieces)</i>	5,00€
Tostadas de pan rústico, integral, o inglés con AOVE, mantequilla, mermelada o tomate <i>Rustic, wholemeal, or English bread toast with EVOO, butter, jam or tomato</i>	4,00€
Mollete andaluz de jamón ibérico, tomate rallado o en rodajas y AOVE <i>Andalusian muffin with Iberian ham, grated or sliced tomato and EVOO</i>	10,00€
Sandwich de jamón cocido y queso edam (disponible con pavo en lugar de jamón) <i>Cooked ham and edam cheese sandwich (available with turkey instead of ham).</i>	12,00€

SALUDABLE HEALTHY

Foccacia de aguacate con AOVE <i>Avocado focaccia with EVOO</i>	8,00€
Bowl de yogurt natural con avena y frutos rojos <i>Natural yogurt bowl with oatmeal and berries</i>	8,00€
Fruta fresca cortada <i>Sliced fresh fruit</i>	5,00€

** EXTRAS

- Salmón ahumado *Smoked salmon* 5,00€
- Jamón Ibérico *Iberian ham* 5,00€
- Medio aguacate en láminas *Half avocado slices* 4,00€

CARGO EXTRA POR SERVICIO DE HABITACIÓN *EXTRA CHARGE ROOM SERVICE* +5,00€
APLICABLE SOLO EN PEDIDOS INFERIORES A 20€ *ONLY ON ORDERS UNDER 20€*

HUEVOS EGGS

Huevos revueltos 7,00€
Scrambled eggs

Huevos fritos 7,00€
Fried eggs

Huevos cocidos (3, 6 ó 10 minutos) 7,00€
Boiled eggs (3, 6 or 10 minutes)

Huevo Benedict clásico con english muffin 10,00€
Benedict eggs and english muffin

Tortilla francesa 8,00€
Con los ingredientes de su elección: cebolla, pimiento,
jamón, champiñón, perejil, espinacas, etc.
French omelette
With the ingredients of your choice: onion, pepper, ham,
mushrooms, parsley, spinach, etc.

Tortilla de patatas con o sin cebolla 10,00€
Spanish omelette with or without onion

CARGO EXTRA POR SERVICIO DE HABITACIÓN EXTRA CHARGE ROOM SERVICE +5,00€

APLICABLE SOLO EN PEDIDOS INFERIORES A 20€ ONLY ON ORDERS UNDER 20€

FOOD

LET'S EAT

V

PARA COMENZAR TO START

Jamón 100% ibérico de bellota con hojuelas de pan "Don Pelayo" Acorn fed Iberian ham served with "Don Pelayo" crispbread flakes.	28,00€
Queso semicurado de cabra payoya de Ubrique (Plato 120 grs.) Semi-cured Payoya goat cheese from Ubrique (120 g plate).	20,00€
Crema de verduras, trufa y ave con picatostes al parmesano. Vegetable cream soup with truffle and poultry, topped with Parmesan croutons.	12,00€
Ensalada César de cogollos con pechuga a baja temperatura. Baby gem Caesar salad with sous vide chicken breast.	14,00€
Pasta alla napolitana. Napolitana-style pasta.	14,00€
Pasta con ragú alla bolognese. Pasta with ragu bolognese sauce.	16,00€
Patatas naturales fritas con piel. Fried potatoes.	7,00€
Croquetas de jamón ibérico. Iberian ham croquettes.	15,00€
Tortilla jugosa de patatas trufada. Truffled spanish omelette with potato.	14,00€

CARGO EXTRA POR SERVICIO DE HABITACIÓN EXTRA CHARGE ROOM SERVICE +5,00€
APLICABLE SOLO EN PEDIDOS INFERIORES A 20€ ONLY ON ORDERS UNDER 20€

ZONA HEALTHY HEALTHY ZONE

Nuestro poke bowl vegetariano o salmón16,00€
Our veggie or salmon poke bowl

Focaccia XXL de aguacate con emulsión de tomate15,00€
y AOVE.
*XXL Avocado focaccia with tomato emulsion
and extra virgin olive oil*

Berenjena asada con teriyaki, yogurt griego14,00€
y cebolla crujiente.
*Roasted eggplant with teriyaki, greek yogurt,
and crispy onion*

CARGO EXTRA POR SERVICIO DE HABITACIÓN EXTRA CHARGE ROOM SERVICE +5,00€
APLICABLE SOLO EN PEDIDOS INFERIORES A 20€ ONLY ON ORDERS UNDER 20€

ENTRE PANES EAT WITH YOUR HANDS

- | | |
|--|--------|
| Pizza margherita (ingrediente extra 1€)
<i>Margherita pizza (extra ingredient 1€)</i> | 16,00€ |
| ○ Sandwich de focaccia XXL con salmón marinado, aguacate y queso crema spicy.
<i>XXL focaccia sandwich with marinated salmon, avocado, and spicy cream cheese.</i>
○ Incluye patatas especiadas caseras. Includes homemade spiced potatoes. | 18,50€ |
| ○ Sandwich de focaccia XXL con pechuga a baja tempertura, huevo, queso havarti y mostaza antigua.
<i>XXL focaccia sandwich with sous vide chicken breast, egg, havarti cheese, and dijon mustard.</i>
○ Incluye patatas especiadas caseras. Includes homemade spiced potatoes. | 18,00€ |
| ○ Hamburguesa de retinto con queso tetilla gallego, cebolla en sartén, lechuga romana y tomate.
<i>Retinto beef burger with galician cheese, sautéed onion, romain lettuce and tomato.</i>
○ Incluye patatas especiadas caseras. Includes homemade spiced potatoes. | 23,00€ |

PESCADOS Y CARNES FISH AND MEAT

- | | |
|--|--------|
| Pescado de la lonja al grill con hortalizas salteadas y AOVE.
<i>Grilled market-fresh fish with sautéed vegetables and EVOO</i> | 24,00€ |
| Lomo bajo de retinto con patata rota y cebolleta.
<i>Retinto beef sirloin with crushed potatoes and spring onion.</i> | 26,00€ |

CARGO EXTRA POR SERVICIO DE HABITACIÓN EXTRA CHARGE ROOM SERVICE +5,00€
APLICABLE SOLO EN PEDIDOS INFERIORES A 20€ ONLY ON ORDERS UNDER 20€

MOMENTOS DULCES SWEET MOMENTS

Bowl de frutas de temporada con yogurt griego 8,00€
Seasonal fruits and greek yogurt bowl

Brownie templado con fresas maceradas y crema cítrica 8,00€
de chocolate blanco
*Tempered brownie wih strawberries macerated and white
chocolate citrus cream*

Cheesecake cremoso con crumble de almendras. 8,00€
Creamy cheesecake with almond crumble.

CARGO EXTRA POR SERVICIO DE HABITACIÓN EXTRA CHARGE ROOM SERVICE +5,00€
APLICABLE SOLO EN PEDIDOS INFERIORES A 20€ ONLY ON ORDERS UNDER 20€

DRINKS

LET'S DRINK



VINO BLANCO WHITE WINE

Soplagaitas. Colonias de Galeón. Chardonnay, Viognier. 6 meses. IGP Sierra Norte de Sevilla	4,00€	22,00€
Pita Viñedos Orgánico. Verdejo.D.O. Rueda	4,00€	20,00€
Muga Blanco Crianza. Bodegas Muga.Viura, Garnacha, Malvasía D.O. Ca. Rioja	4,50€	24,00€
Las Blancas. Bruno Murciano. Moscatel, Macabeo, Malvasía y otras. D.O. Valencia	4,50€	26,00€
Lagar de Cerveza. La Rioja Alta. Albariño. D.O. Rias Baixas	5,00€	28,00€

VINO ROSADO ROSÉ WINE

Muga Rosado. Muga Rosado. Bodegas Muga. Garnacha, Viura, Tempranillo. D.O. Ca. Rioja	4,00€	22,00€
--	-------	--------

VINO TINTO RED WINE

Pinchaperas. Colonias de Galeón. Tempranillo, Tintilla, Cabernet Franc, Merlot. IGP Sierra Sevilla	4,00€	22,00€
El Andén de la Estación. Bodegas Muga. Tempranillo, Garnacha. D.O. Rioja	4,00€	22,00€
Pavina Tinto. Bodegas Alta Pavina. Tempranillo, Pinot Noir. V. T. Castilla y León	4,50€	24,00€
Romanico. Bodega Teso La Monja. Tinta de Toro. D.O. Toro	5,00€	26,00€

VINO ESPUMOSO SPARKINLG WINE

Sogas Mascaró Brut Nature Rva Orgánico. Macabeo, Xarel.lo, Parellada. D.O. Cava	6,00€	24,00€
Sogas Mascaró Brut Rosé. Garnacha. D.O. Cava	6,00€	24,00€

**Disponemos de cócteles para todos
los gustos,**

**Y, SI TE ATREVES CON ALGO NUEVO, ¡DÉJATE
SORPRENDER!**

“Pregunta a nuestro personal”

***Our cocktails for
all tastes***

***AND, IF YOU DARE WITH SOMETHING NEW, LET
YOURSELF BE SURPRISED!***

“Ask our staff”

**Si deseas otro tipo de bebida, por
favor, solicítelo a nuestro personal
del Room Service.**

***Please ask our Room Service staff
if you would like other
beverages.***

Only
YOU

HOTEL SEVILLA