

Breakfast Time

DESAYUNOS

De 07:00 a 11:00 / From 07:00 a.m. to 11:00 a.m.

ONLY YOU BREAKFAST: Zumo de naranja natural + cereales con leche (entera o desnatada) + pan tostado (normal o integral) con mantequilla y mermelada + café o infusión. Fresh orange juice + cornflakes with milk (whole or skimmed) + toasted bread (wholemeal or plain) with butter and jam + coffee or herbs infusion. 22,00€

HEALTHY BREAKFAST: 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 lio y quinoa inflada + leche desnatada con copos 4 cereales + café o infusión. 22,00€

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.

AMERICAN BREAKFAST: 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. 25,00€

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

All day Bites ENTRANTES

De 13:00 a 00:30 / From 01:00 p.m. to 00:30 p.m.

Jamón ibérico de bellota 100% acompañado con pan de cristal tostado, tomate y AOVE Acorn-fed 100% iberian ham with toasted crystal bread, tomato and EVOO	29,90€
Degustación de quesos nacionales National cheeseboard selection	22,90€
Croquetas de jamón ibérico Acorn-fed iberian ham croquettes	14,90€
Eclair de ensaladilla con gamba al ajillo y parmesano Salad éclair with garlic prawns and parmesan cheese	16,80€
Alcachofa frita con crema de Idiazabal, yema y cecina Fried artichoke with Idiazabal cream, egg yolk, and cured beef	24,90€
Terrina de pollo con canónigos, rúcula y lollo rosso Chicken terrine with lamb's lettuce, arugula, and lollo rosso	18,90€
Tomate relleno con atún en escabeche y salmorejo Stuffed tomato with marinated tuna and salmorejo	19,90€

Desserts MOMENTO DULCE

Tiramisú	9,00€
Tocino de cielo Traditional Spanish dessert made with egg yolks and sugar	9,00€
Tarta de queso Homemade Cheese cake	9,00€

Beverages BEBIDAS

Café o infusiones · Coffee or herbs tea	3,75€
Refrescos · Soft drinks	5,50€
Zumo de naranja natural · Fresh orange juice	5,50€
Agua Mineral (1 L.) · Mineral water	5,50€
Cerveza · Beer	5,00€

Si prefieres otro tipo de bebida, ponte en contacto con nuestro personal de Room Service. Please ask our room service staff if you would like other beverages.

Gourmet PRINCIPALES De 13:00 a 00:30 / From 01:00 p.m. to 00:30 p.m.

Pasta nero con bisque, tartar de gamba blanca y huevas Black pasta with bisque, white prawn tartare, and roe	25€
Hamburguesa de Wagyu con cebolla, tomate y queso ahumado Wagyu burger with onion, tomato, and smoked cheese	24,90€
Hamburguesa vegana con pan de cristal, lechuga, mayonesa vegana, cherry asados y guacamole Vegan burger with crystal bread, lettuce, vegan mayonnaise, baked tomato and guacamole	22,90€
Steak tartar Séptima	29,90€
Lomo bajo madurado de ternera (300 g) con pimientos del piquillo Cured beef tenderloin (300 g) with piquillo peppers	39,90€
Chipirones con chirivía, cebolla morada y judía verde con aceite de achioté Squid with parsnip, red onion, and green beans in achioté oil	23,20€
Lubina con pil pil, adobo y guisantes Sea bass with pil pil, marinade and peas	29,90€

For night hawks PARA LOS NOCTÁMBULOS

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

Jamón ibérico de bellota 100% acompañado con pan de cristal tostado, tomate y AOVE Acorn-fed 100% iberian ham with toasted crystal bread, tomato and EVOO	29,90€
Degustación de quesos nacionales National cheeseboard selection	22,90€
Degustación de quesos internacionales International 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€
Focaccia de olivas y tomate relleno de queso crema, rúcula y salmón ahumado Focaccia 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	8,50€

Only
YOU
HOTEL ATOCHA

Room Service