

TOMBLACK CAFÉ

ONLY YOU HOTELS

MENU

LUGAR DONDE MODA, SABORES Y ESTILO
CONVIVEN EN UNA ATMÓSFERA DISEÑADA
PARA INSPIRAR, CONECTAR Y QUEDARSE.

*A PLACE WHERE FASHION, FLAVORS AND STYLE
COEXIST IN AN ATMOSPHERE DESIGNED
TO INSPIRE, CONNECT AND STAY.*

Arroces *Rice Dishes*

Arroz meloso de carrilleras de vaca Angus con
cremoso de boniato asado

Creamy rice with Angus beef cheeks and roasted sweet potato purée

27,50 €

Arroz en llauna de gambones curados, sepia
guisada y hortalizas con alioli mediterráneo

Jumbo shrimps rice with cuttlefish, vegetables and alioli

29 €

De la Tierra *From the Land*

Canelón de rabo de vaca con bechamel trufada
de parmesano y jugo de setas de temporada

*Oxtail cannelloni with truffled parmesan bechamel
and mushroom sauce*

28 €

Lingote de cordero a baja temperatura con salsa
tzatziki y tian de hortalizas braseadas

Low temperature lamb with tzatziki sauce and roasted vegetable tian

33 €

Entrecot madurado de vaca Txogitxu a la brasa
con parmentier de patata y cebollitas glaseadas

*Cured grilled Txogitxu beef entrecôte with potato
parmentier and glazed onions*

37 €

Solomillo madurado de vaca a la pimienta verde,
milhojas de patata crujiente, puerros baby y
trigueros braseados

*Cured beef sirloin steak in green pepper sauce, crispy potato
millefeuille, baby leeks and braised wild asparagus*

37 €

Del Mar *From the Sea*

Bacalao en tempura de cerveza,
sopa de pimientos rojos asados
y pil-pil de cebollino

*Cod in beer tempura, roasted red pepper
sauce and chive pil-pil*

29 €

Lubina de Aquanaria asada con puré
de apio bola, espinacas baby salteadas
y caldo clarificado de liliáceas

*Roasted Aquanaria sea bass with celeriac purée,
sautéed baby spinach and lilies broth*

32 €

Rodaballo nacional con parmentier
de chirivía, escabeche de aceitunas
y AOVE de albahaca

*National turbot with parsnip parmentier,
pickled olive and basil EVOO*

33,50 €

Servicio de pan · Bread service 2,50€ p.p.

Para Endulzar *To Sweeten*

Flan de huevo campero y maracuyá
con mousse de coco

*Passion fruit Spanish custard "flan"
with coconut mousse*

8,50 €

Tarta de cítricos y chocolate blanco

Citrics and white chocolate pie

9,50 €

Nuestra tarta fluida de queso con
helado de yogur búlgaro

*Our creamy cheesecake with
bulgarian yogurt ice cream*

10 €

SUSHI TRIP TO JAPAN

Disponible de martes a sábado de 20h a 23h · Available from tuesday to saturday from 8pm to 11pm

Para Empezar *To Get Started*

Tacos de atún con salsa tare

Tuna tacos with tare sauce

19 € (2 uds)

Tacos de salmón con emulsión de kimchi

Salmon tacos with kimchi emulsion

19 € (2 uds)

Langostino en tempura con mayonesa de kimchi

Tempura shrimp with kimchi mayonnaise

19 €

Uramaki

Vieira con salmón y aguacate

Scallop with salmon and avocado

22 € (8 uds)

Atún picante con fideos de arroz

Spicy tuna with rice noodles

22 € (8 uds)

Arroz negro con guiso de sepia y tobiko de yuzu

Black rice with cuttlefish stew and yuzu tobiko

22 € (8 uds)

Salmón con plátano canario frito

Salmon with fried banana

22 € (8 uds)

Nigiri

Atún con tomate concassé y wasabi

Tuna with concassé tomato and wasabi

9,50 € (2 uds)

Salmón con salsa kimchi sriracha

Salmon with kimchi sriracha sauce

9,50 € (2 uds)

Vieira con mayonesa de yuzu

Scallop with yuzu mayonnaise

9,50 € (2 uds)

Anguila con kizami y wasabi

Eel with kizami and wasabi

9,50 € (2 uds)

Postres *Desserts*

Mochi de chocolate con mermelada de frutos rojos

Chocolate mochi with red fruit jam

9 €

Mochi mango con mermelada de frutos rojos

Mango mochi with red fruit jam

9 €

VINOS *WINES*



Espumosos *Sparkling Wine*

SOGAS MASCARÓ RESERVA D.O.P. Cava · Macabeo , Xarel-lo y Parellada	6,50 €	27 €
JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA D.O.P.Cava · Macabeo , Xarel-lo y Parellada	8,50 €	36 €
TANTUM ERGO ROSÉ D.O.P. Utiel-Requena · Pinot Noir	9,30 €	46 €
GRAMONA III LUSTROS Corpinnat · Macabeo y Xarel-lo		52 €
VEUVE CLICQUOT A.O.C. Champagne · Pinot Noir , Chardonnay y Pinot Meunier	18,50 €	93 €
VEUVE CLICQUOT ROSÉ A.O.C. Champagne · Pinot Noir , Chardonnay y Pinot Meunier	23 €	115 €
BILLECART-SALMON A.O.C. Champagne · Pinot Noir , Chardonnay y Pinot Meunier		130 €
DOM PERIGNON BRUT A.O.C. Champagne · Pinot Noir y Chardonnay		300 €
DOM PERIGNON ROSÉ A.O.C. Champagne · Pinot Noir , Chardonnay y Pinot Meunier		450 €

Vino Blanco *White Wine*

ALTA PAVINA I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León · Verdejo	6,25 €	26 €
LUSCO D.O.P. Rías Baixas · Albariño	6,75 €	29 €
CAN RICH BLANC I.G.P. Vino de la Tierra de Ibiza · Malvasía , Moscatel de grano menudo y otras	6,75 €	29 €
GARGALO D.O.P. Monterrei · Godello	7,25 €	30 €
LOURO D.O.P. Valdeorras · Godello		32 €
JAVIER SANZ D.O.P. Rueda · Sauvignon Blanc		32 €
OREMUS MANDOLAS BY VEGA SICILIA O.E.M. Tokaji · Furmit		33 €
TORELLÓ GRAN CRISALYS D.O.Ca. Penedés · Chardonnay y Xarel-lo		35 €
IMPROMPTU D.O.P. Utiel-Requena · Sauvignon Blanc		37 €
GRANZABÁN AMBAR D.O.P. Rías Baixas · Albariño		40 €
GAUTHERON CHABLIS A.O.C. Chablis · Chardonnay		46 €
OSSIAN I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León · Verdejo		58 €

Vino Rosado *Rosé Wine*

IZADI LARROSA ROSÉ D.O.Ca. Rioja · Garnacha	6,25 €	28 €
CAN RICH ROSAT I.G.P. Vino de la Tierra de Ibiza · Tempranillo y Monastrell	6,75 €	30 €



Vino Tinto *Red Wine*

TOMÁS GONZÁLEZ D.O.P. Ribera del Duero · Tempranillo	6,25 €	27 €
BERONIA RESERVA D.O.Ca. Rioja · Tempranillo	6,75 €	28 €
MARTÚE D.O. Pago Campo de la Guardia · Petit Verdot , Cabernet Sauvignon , Syrah , Tempranillo , Merlot y Malbec	6,75 €	29 €
FINCA MONCLOA I.G.P. Vino de la Tierra de Cádiz · Tintilla de Rota , Cabernet Sauvignon , Merlot , Syrah y Tempranillo	7,25 €	36 €
ULTREIA D.O.P. Bierzo · Mencía		29 €
REMORDIMIENTO D.O.P. Jumilla · Monastrell y Syrah		32 €
XR - MARQUÉS DE RISCAL RESERVA D.O.Ca. Rioja · Tempranillo y Graciano		34 €
LINDES DE REMELLURI D.O.Ca. Rioja · Tempranillo, Garnacha y Graciano		40 €
CARMELO RODERO CRIANZA D.O.P. Ribera del Duero · Cabernet Sauvignon y Tempranillo		50 €
ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL D.O.P. Abadía Retuerta · Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon		54 €
VIÑA ARDANZA RESERVA D.O.Ca. Rioja · Tempranillo y Garnacha		58 €
UKAN D.O.Ca. Rioja · Tempranillo		70 €
PINGUS PSI D.O.P. Ribera del Duero · Tinto fino y Garnacha		80 €
904 GRAN RESERVA D.O.Ca. Rioja · Tempranillo y Graciano		90 €
VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO RESERVA D.O.P. Ribera del Duero · Tempranillo		195 €
VEGA SICILIA ÚNICO GRAN RESERVA D.O.P. Ribera del Duero · Tempranillo		500 €

Vino De Jerez *Sherry Wine*

TIO PEPE D.O.P. Jerez · Palomino Fino	5,50 €	25 €
LUSTAO PALO CORTADO D.O.P. Jerez · Palomino Fino	7,00 €	34 €

Vino Dulce *Sherry Wine*

NÉCTAR	6,00 €	30 €
OPORTO TAWNY NOVAL	7,00 €	35 €
OREMUS ASZÚ 3 PTT	12 €	57 €

BEBIDAS *DRINKS*

Cervezas *Beers*

CAÑA HEINEKEN 22CL	<i>Heineken Draft 22cl</i>	3,80 €
TERCIO HEINEKEN	<i>Heineken Bottle (33cl)</i>	5,50 €
DOBLE HEINEKEN 50 CL	<i>Heineken "Doble" Draft 50cl</i>	6,80 €
HEINEKEN 0,0%	<i>Heineken 0.0%</i>	5,50 €
AMSTEL ORO 0,0% TOSTADA	<i>Amstel Oro 0.0% Toasted</i>	5,50 €
TERCIO ÁGUILA 1900	<i>Águila 1900 Bottle</i>	5,75 €
CIBELES IPA	<i>Cibeles IPA</i>	5,75 €
CIBELES TRIGO	<i>Cibeles Wheat Beer</i>	5,75 €
18/70 LA RUBIA		6,25 €

Refrescos *Soft Drinks*

AGUA MINERAL 75CL	<i>Mineral Water 75cl</i>	5,00 €
SAN PELLEGRINO 50CL	<i>San Pellegrino 50cl</i>	5,50 €
COCA COLA		5,00 €
COCA COLA ZERO		5,00 €
FANTA NARANJA	<i>Fanta Orange</i>	5,00 €
FANTA LIMÓN	<i>Fanta Lemon</i>	5,00 €
AQUARIUS LIMÓN	<i>Aquarius Lemon</i>	5,00 €
FUZE TEA		5,00 €
TÓNICA	<i>Tonic Water</i>	5,00 €
SPRITE		5,00 €
BITTER ROSSO		5,00 €
THE ORGANICS GINGER ALE		5,50 €
THE ORGANICS GINGER BEER		5,50 €
RED BULL REGULAR		5,50 €
RED BULL SUGARFREE		5,50 €
RED BULL RED EDITION WATERMELON		5,50 €

TOMBLACK CAFÉ
ONLY YOU HOTELS