

· G O O D M O O D ·

Room service

· G O O D F O O D ·

ONLY YOU HOTEL ATOCHA

BREAKFAST TIME

DESAYUNOS

Lunes a viernes: 7:00h - 10:30h · sábados y domingos: 7:30h - 11:00h
Monday to friday: 7:00 a.m - 10:30 a.m. · saturdays and 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 25,00€

SELECCIÓN FRÍA FRESH BAR

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 Wagyú con cebolla, tomate y queso ahumado 24,90€

Wagyu burger with onion, tomato, and smoked cheese

Hamburguesa vegana con pan de cristal, lechuga, 22,90€

mayonesa vegana, cherry asados y guacamole

Vegan burger with crystal bread, lettuce, vegan mayonnaise, baked tomato and guacamole

FOOD LET'S EAT

Steak tartar SÉP7IMA	29,90€
Lomo bajo madurado de ternera (300g) con pimientos del piquillo	39,90€
Cured beef tenderloin (300g) with piquillo peppers	
Chipirones con chirivía, cebolla morada y judía verde con aceite de achiote	23,20€
Squid with parsnip, red onion, and green beans in achiote oil	
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	9,00€
Chocolate cake	
Tarta de queso	9,50€
Homemade Cheese cake	

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

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 14€/85€
20% Pinot Meunier

VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ

AOC Champagne 45-55% Pinot Noir · 10-25% 16€/95€
Meunier · 25-35% Chardonnay

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