

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€
Degustación de quesos internacionales International cheeseboard selection	22,90€
Croquetas de jamón ibérico Acorn-fed iberian ham croquettes	14,90€
Ensaladilla rusa melosa de pulpo con huevo y piparra Octopus Olivier salad with egg and chilli pepper	15,80€
Vieira, crema de coliflor tostada, avellanas, aceite de estragón y café Scallop, toasted couliflower purée, hazelnuts, tarragon oil and coffee	17,90€
Ensalada César con pollo crujiente o salmón ahumado Caesar salad with crispy chicken or smoked salmon	16,90€
Ensalada de canónigos, burrata, vinagreta de pistacho y coulis de frutos rojos Lamb lettuce salad, burrata, pistachio vinaigrette and red berries coulis	18,90€

Desserts MOMENTO DULCE

Tarta de queso 'tres leches' artesana con crumble y frutos rojos 'Tres leches' artisan cheesecake with crumble and red berries	8,50€
Nuestra carrot cake Our carrot cake	8,50€
Tatin de manzana, crema mascarpone y tomillo Apple tatin, mascarpone cream and thyme	8,50€

Beverages BEBIDAS

Café o infusiones · Coffee or herbs tea	3,75€
Refrescos. · Soft drinks	4,50€
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 orecchiette con carbonara de calabaza, anacardos tostados y champiñón portobello Orecchiette pasta with pumpkin carbonara, toasted cashews and portobello mushroom	18,50€
Hamburguesa de Wagyu estilo NYC con mayonesa de trufa y beicon cajún Wagyu burger NYC style con truffle mayonnaise and cajún bacon	19,90€
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	19,90€
Solomillo "Bone" con verduras de invierno y vinagreta de mostaza y sésamo "Bone" sirloin with winter vegetables and mustard and sesame mayonnaise	29,90€
Lomo bajo madurado de ternera 300g con patata asada y salsa tártara Cured beef tenderloin 300g with roast potato and tartar sauce	39,90€
Rape con pesto de kombu y mantequilla especiada y limón Monkfish with kombu pesto and spiced and lemon butter	24,50€
Rodaballo con salsa bearnesa y puré Robuchon Turbot with béarnaise sauce and Robuchon purée	23,90€

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€
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 zanahoria Carrot cake	8,50€

Only
YOU
HOTEL ATOCHA

Room Service