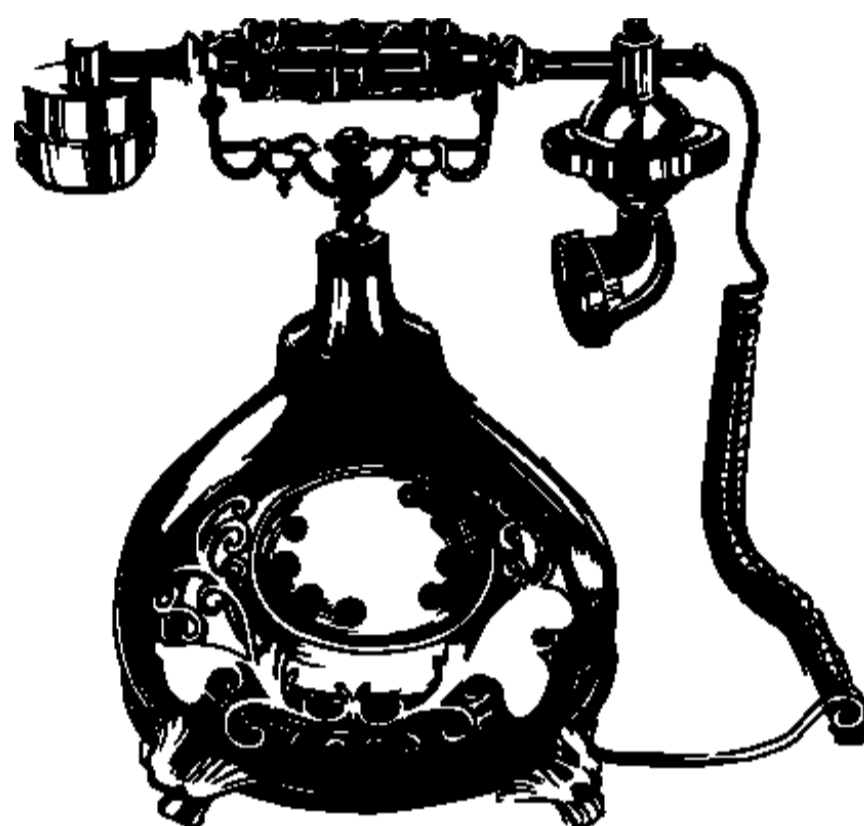


· GOOD MOOD ·

Room service

· GOOD FOOD ·





CONTÁCTANOS AL
CONTACT US

9

<p>● Jamón ibérico D.O con pan de cristal y tomate rallado <i>Iberian ham DO, glass bread and grated tomato</i></p>	28,00€
<p>● Selección de quesos del país <i>Assorted cheeses selection</i></p>	24,00€
<p>Croquetas de jamón ibérico muy cremosas (6 uds) <i>Very creamy Iberian ham croquettes</i></p>	14,00€
<p>Buñuelos de queso payoyo con manzana asada <i>Payoyo cheese fritters with roasted apple</i></p>	14,00€
<p>● Guacamole con pico de gallo y totopos de maíz <i>Guacamole with pico de gallo salsa and corn tortilla chips</i></p>	15,00€
<p>Nuestra ensalada César <i>Cesar salad</i></p>	17,00€
<p>● Pizza Margarita <i>Margarita pizza</i></p>	15,50€
<p>Tartar de atún rojo Balfegó muy bien aliñado <i>Balfego red tuna tartare</i></p>	25,00€
<p>Club sándwich Only YOU: pan de hojaldre, presa ibérica marinada, bacon, relish de pepinillo y salsa holandesa <i>Puff pastry bread, marinated Iberian pork, bacon, gherkin relish and hollandaise sauce</i></p>	19,50€
<p>● Roll de salmón ahumado con aguacate de la Axarquía y su salsa especiada <i>Smoked salmon roll with avocado and it's spicy sauce</i></p>	16,00€
<p>Tagliatelle con bogavante braseado y verduritas <i>Tagliatelle with seared lobster and vegetables</i></p>	33,00€
<p>Lenguado a la espalda <i>Sole grilled "a la espalda"</i></p>	32,00€
<p>Hamburguesa de vaca madurada en brioche, relish de pepinillo y mahonesa japonesa <i>Brioche-aged beef burger, gherkin relish and Japanese mayonnaise</i></p>	19,00€

Escalopín de pollo a la brasa, verduras asadas y patatinas fritas 22,00€

Grilled chicken escalopin, roasted vegetables and fried potatoes

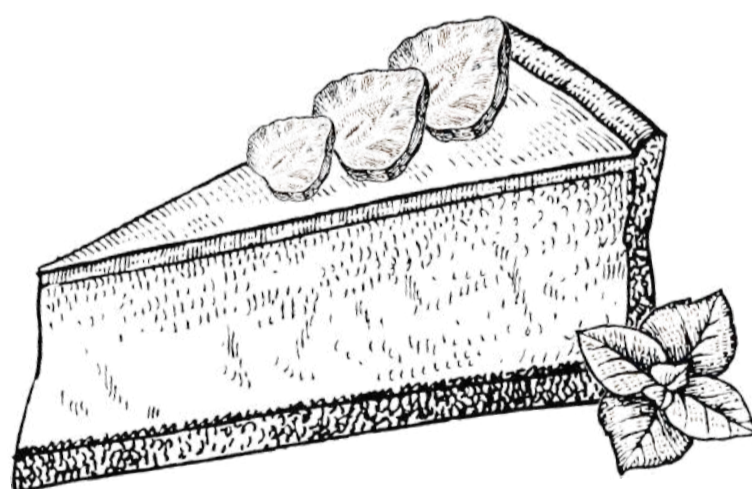
Entrecote de vaca simmental a la parrilla y patatinas fritas 38,00€

Grilled Simmental beef entrecote (550g)

MOMENTOS DULCES

The sweet moments

- **Helados artesanos (24h)** 8,50€
Homemade ice-creams
- **Bowl de fruta fresca de temporada (24h)** 8,50€
Bowl of fresh seasonal fruit
- **Tarta de queso de cabra malagueña (24h)** 8,50€
Creamy goat cheesecake
- **Tarta de praliné de chocolate (24h)** 8,00€
Praline chocolate cake



De 08:00 a 23:00 h From 8 am. to 23 pm. ● Disponible 24 h Available 24 h

CARGO EXTRA POR SERVICIO DE HABITACIÓN EXTRA CHARGE ROOM SERVICE +7,00€

ALÉRGENOS

ALLERGENS

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comunique al personal del restaurante.

If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform a member of the restaurant team.



Gluten
Gluten



Sulfito
Sulphite



Huevo
Egg



Apio
Celery



Lácteos
Milk



Pescado
Fish



Frutos secos
Nuts



Altramuces
Lupins



Moluscos
Shellfish



Soja
Soya



Marisco
Marisco



Mostaza
Mostaza



Cacahuetes
Peanuts



Sésamo
Sesame



Contiene trazas
Contain traces



Puede contener trazas
May contain traces

Jamón Ibérico D.O., pan de cristal y tomate
Iberian ham D.O., glass bread and tomato

Selección de quesos
Assorted cheeses selection

Croquetas de jamón Ibérico muy cremosas
Very creamy Iberian ham croquettes

Guacamole con pico de gallo
Guacamole with pico de gallo salsa

Ensalada de quinoa
Quinoa salad

Club sándwich Only YOU
Only YOU Club sandwich

Buñuelos de queso payoyo con manzana
asada Payoyo cheese fritters with roasted
apple

Pizza Margarita
Margarita Pizza

Tagliatelle con bogavante braseado
Tagliatelle con bogavante braseado

Lenguado a la espalda
Lenguado a la espalda

Hamburguesa de vaca madurada
Hamburguesa de vaca madurada

Escalopín de pollo a la brasa
Escalopín de pollo a la brasa

Entrecote de vaca a la parrilla
Matured sirloin steak on the grill

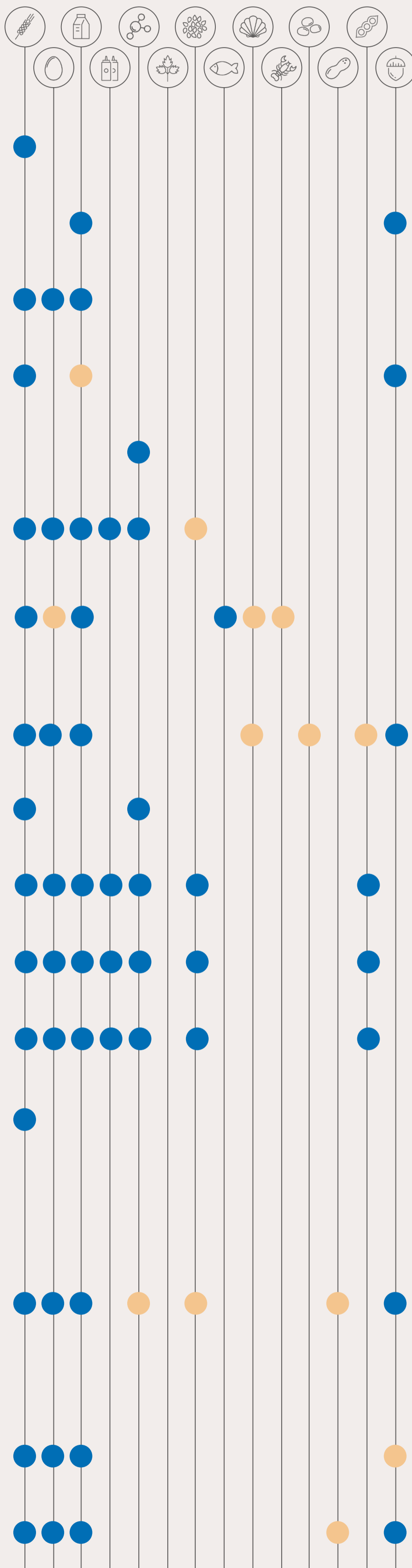
Postres *Desserts*

Helados artesanos
Homemade ice-creams

Bowl de fruta fresca de temporada
Bowl of fresh seasonal fruit

Tarta de queso de cabra malagueña
Creamy cheesecake

Tarta de praliné de chocolate
Praline chocolate cake



DRINKS

LET'S DRINK



VINO BLANCO WHITE WINE

Pavina blanco 100% Verdejo 5€/23€

MUGA D.O. Ca Rioja Viura 90%, Malvasía 5%, 5€/24€

Garnacha Blanca 5%

VINO TINTO RED WINE

Tomás González D.O. Ribera del Duero 100% 5€/23€

Tempranillo

Andén de la Estación D.O. Rioja Tempranillo 70%, 5€/23€

Garnacha tinta 30%

ESPUMOSOS SPARKLING WINES

Sogas Mascaró Rose D.O Penedes 100% Pinot 7€/24€

Sogas Mascaró Brut Nature D.O Penedes 30% 7€/24€

Macabeo – 40% Xarel·lo y 30% Parellada.

Veuve Clicquot Brut D.O Champagne Chardonnay 15€/85€

30%, Pinot Noir 50%, Pinot Meunier 20%

Veuve Clicquot Rose D.O Champagne 16€/95€

Chardonnay 30%, Pinot Noir 50%, Pinot Meunier

15%

**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 MÁLAGA