

ROOM SERVICE

Horario: 19:00 - 23:00. Para solicitarlo por favor pulse el nº 9 y contacte con Recepción.

MENÚ

IVA 10% incluido en el precio.

El menú puede variar en función de la disposición del producto de temporada o nuevas propuestas de nuestro equipo de cocina. Recomendamos informar en caso de posibles intolerancias o alergias.

ENTRANTES

- **Croquetas de jamón** 14,50 €
- **Jamón ibérico** con salmorejo 33,00 €
- **Nuestro paté de campaña** estilo artesano con encurtidos 19,00 €
- **Conserva artesanal de filetes de anchoa** de Getaria en salazón con aceite de oliva 17,50 €
- **Ensalada de tomate**, salmorejo, ventresca de atún y piparras 17,00 €
- **Cogollos de lechuga a la parrilla** con vinagreta de piquillos asados, anchoa y queso Idiazabal 17,00 €
- **Puerros confitados**, ventresca de atún, mahonesa de cebollino y vinagreta de mostaza 18,00 €
- **Espárragos en conserva** D.O. Navarra con papada de cerdo Euskal Txerri, vinagreta de trufa, rúcula y avellanas tostadas 18,00 €
- **Sopa de cebolla** al estilo tradicional con queso comté 17,50 €
- **Crema de calabaza**, queso feta y semillas de calabaza 16,50 €

ROOM SERVICE

Horario: 19:00 - 23:00. Para solicitarlo por favor pulse el nº 9 y contacte con Recepción.

PRINCIPALES

- **Hamburguesa IJH de chuleta**, nuestra salsa IJH, cebolla caramelizada y queso cheddar con patatas fritas al ajo y perejil 24,00 €
- **Sandwich de pulled pork** con salsa barbacoa y patatas fritas al ajo y perejil 20,00 €
- **Tacos de Cochinita Pibil**, cebolla encurtida y salsa roja 19,50 €
- **Bacalao** a baja temperatura con piperrada 25,50 €
- **Rodaballo asado**, crema de coliflor y espárragos trigueros 27,00 €
- **Calamares en su tinta** con polenta 23,00 €
- **Solomillo de vaca a la parrilla**, jugo de carne y ensalada verde 30,00 €
- **Carrillera de ternera guisada**, pesto de perejil y patatas paja 24,00 €
- **Tagliatelle** al huevo con salsa a elegir (boloñesa, pesto o mantequilla de hierbas) 18,00 €

POSTRES

- **Tarta de queso** en tarro con galletas speculoos y frambuesa 10,00 €
- **Torrija** caramelizada con helado 10,00 €
- **Flan** de leche de oveja y vainilla 10,00 €
- **Helados** artesanos 9,50 €
- **Brownie** de chocolate 72%, dulce de leche, nueces caramelizadas y helado 10,00 €
- **Piña asada** al ron, coco y sorbete de limón 10,00 €
- **Queso Idiazabal**, dulce de manzana y nueces 17,00 €

GUARNICIONES

- Patatas fritas | Patatas baby con persillade | Verduras salteadas | Ensalada verde | Pimientos del piquillo 8,00 €
- Servicio de pan, aceite de oliva virgen 2,50 €

ROOM SERVICE

Horario: 19:00 - 23:00. Para solicitarlo por favor pulse el nº 9 y contacte con Recepción.

CARTA DE BEBIDAS

• Caña	5,50 €
• Copa vino / Txakoli / Cava	6,00 €
• Copa champán	15,00 €
• Refrescos / zumo	4,50 €
• Cafés e infusiones	3,50 €
• Ron Brugal	9,00 €
• Ginebra Seagrams	11,00 €
• Vodka Absolut	11,00 €
• Whisky Johnnie Walker Black	11,00 €
• Brandy 1866	11,00 €
• Patxaran Berezko	9,00 €
• Oporto 10 años Vale do Meão	9,00 €
• Pedro Ximenez	9,00 €
• Botella Blanco Rioja Bailara	27,00 €
• Botella Tinto Rioja Parcelario	39,00 €



Encontrará **agua de cortesía en su escritorio.**

Estamos comprometidos con la sostenibilidad y la filosofía KM0. Microfiltramos nuestra agua para que usted pueda disfrutarla con total garantía. Agua de calidad que respeta el medio ambiente.

Nuestras botellas son de vidrio reutilizable, un material que respeta el contenido y no genera residuos. Le informamos que la botella es para uso dentro de la habitación durante su estancia y que podrá solicitar a recepción rellenarla cuando lo necesite.

Si desea la botella como recuerdo su precio es de 15,00€. Por favor informe en Recepción.

Les informamos que todas las botellas y vasos han sido desinfectados y pueden usarlos con total seguridad.