

CARNES Y PESCADOS

.....

Pechuga de pollo payes orgánica.	20
Solomillo de vaca a la parrilla.	34
Lubina salvaje a la plancha o al vapor con verduras salteadas.	36
Filete de salmón a la plancha con espinacas.	20
Seleccione su guarnición	5
Patatas fritas.	
Puré de patatas casero.	
Arrozal vapor.	
Verduras del huerto al vapor o salteadas.	
Espinacas salteadas.	
Ensalada de hojas tiernas.	

POSTRES

.....

Ensalada de frutas de temporada cortadas al momento.	15
Brownie de chocolate con nueces y frutos del bosque.	15
Tiramisú de espéculos servido con una crema de baileys.	15

CON PAN

.....

Club sándwich Hacienda Na Xamena con patatas fritas.	22
Club sándwich vegetariano con patatas fritas.	20
Hamburguesa de wagyu (200g), cebolla caramelizada, queso cheddar con patatas fritas.	28
Hamburguesa de wagyu (100g), cebolla caramelizada, queso cheddar con patatas fritas.	18
Hamburguesa vegana BEYOND, cebolla caramelizada, queso cheddar con patatas fritas.	20

NOCHE ROOM SERVICE 00:00 - 08:00

.....

Jamón Ibérico de bellota servido con pan de coca, tomate de rama y aceite.	38	Selección de quesos nacionales.	22
Salmón ahumado servido con tostas de pan de nueces y philadelphia.	24	Gazpacho de tomates asados.	18
		Club sandwich vegetariano con patatas chips.	20

DESAYUNO ROOM SERVICE 8:00 - 11:00

DESAYUNO CONTINENTAL	32	ZUMOS DÉTOX	12
.....			
Coste servicio por habitación:	18	GREEN DETOX:	
Café, leche, té y chocolate.		Manzana, espinaca, apio, limon y menta.	
Surtido de pan.		TURMERIC CLEANSER:	
Surtido de bollería.		Cúrcuma, agua de coco, jengibre, limón y pepino.	
Mantequilla, mermeladas y yogur.		GLOW	
Ensalada de fruta fresca.		Zanahoria, apio, limon, menta y eneldo.	
Zumo de naranja natural.			

EXTRAS

Tostadas con mantequilla y mermelada.	5	Embutidos.	5
Cereales Cornflakes.	3	Surtido de quesos suaves y curados.	7
Bollería extra.	4	Jamón serrano.	6
Huevos al gusto.	5	Zumo de naranja natural.	7

ALMUERZO Y CENA ROOM SERVICE 11:00 - 00:00

STARTERS

Ibiza Caviar Cheminée Royale servido con blinis y mantequilla natural.

50g por 175
100g por 350

Jamón Ibérico de bellota servido con pan de coca, tomate de rama y aceite.	38
Gazpacho de tomates asados.	18
Ensalada cesar clásica	20
Con pollo	4
Con gambas	6
Ensalada de burrata, tomates de nuestro huerto, crumble de aceitunas Kalamata.	20
Poke Bowl de salmon salvaje, aguacate y alga wakame.	22
Carpaccio de ternera, rúcula y virutas de parmesano.	24
Crema de verdura de nuestro huerto.	18

PASTA

Rigatoni con salsa de tomate fresco y albahaca.	20
Penne boloñesa.	20
Espaguetis al pesto.	20

PIZZA

Margarita	18
+ Añade ingredientes al gusto	1 p/i
calabacín · extra de queso · anchoas · cebolla roja · pimientos · aceitunas · beicon · jamón york · pollo · pepperoni · jamón serrano · champiñones	

VINOS ROOM SERVICE

CAVA & CHAMPAGNE



Agusti Torello AT ROCA · Brut · DO Classic Penedes	37
AT Roca Rosat Reserva · DO Classic Penedes	40
Recaredo · Vinya del Rascara · Bufadors, Brut & Corpinat	129
Louis Roederer · Brut	130
Moet & Chandon · Rosé	138
Veuve Cliquot · Yellow Label	155
Dom Perignon · Brut Vintage 2010	425

WHITE WINE

Martivilli 50 cl · Verdejo · DO Rueda	24
Nosso · Verdejo Natural · ECO VT Castilla y León	33
Hamelin & Fils · AOC Petit Chablis · Chardonnay. Bourgogne	50
Totem · Malvasia · VT Ibiza	84
Joseph Drouhin Pouilly Fuisse · Chardonnay. Bourgogne	89

ROSE WINE

Roselito. Tinto Fino, Albillo. Do Ribera del Duero	12	35
Ibizkus · Monastrell & Tempranillo · VT Ibiza		51
Rumor Rose AOC Côtes de Provence · Cinsault, Tibouren & Rolle		66
Domaines Ott Château De Selle · AOC Côtes de Provence		110

RED WINE

Azpilicuenta Crianza 0,375cl · Tempranillo, Graciano & Mazuelo · DOCa Rioja	30
El Hombre Bala · Garnacha · D.O Madrid	45
Camins Del Priorat · Álvaro Palacios 2020 · DOQ Priorat	61
La Montesa · Reserva Especial 2013 · Garnacha, Tempranillo & Mazuelo · DOCa Rioja	79
Numanthia Tinta de Toro · 2015 DO Toro	115
Les Griffons Pichon Baron Cabernet Sauvignon, Merlot, 2018 Pauillac	155

SIGNOS DE ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Soja



Lactosa



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Semillas de sésamos



Azufre y sulfitos



Moluscos



Vegano



Vegetariano