



HOTEL • RESTAURANT

Cafetería

Hamburguesa de solomillo de ternera con queso havarti y beicon, mermelada de cebolla roja, patatas fritas y ensalada - 11

Fillet of beef burger with havarti cheese, bacon, red onion marmalade, big chips and salad

Focaccia con trucha ahumada, tomate, rucola y salsa de rábano - 7

Smoked trout focaccia with tomato, rocket and creamed horseradish

Huevos rotos con:

Patatas salteadas y chorizo - 6

Morcilla de Benaojan - 6

Setas y langostinos - 7

Scrambled eggs with:

Sautéed potatoes and chorizo

Benaoján black pudding

Oyster mushrooms and prawns

Ensalada mixta con lechuga, tomate, atún, - 6
huevo y aceitunas

Classic mixed salad with mixed leaves, tomato, tuna, egg and olives

Tortilla española, cogollos y pimientos asados - 6
Spanish omelette, lettuce hearts and roast peppers

Albóndigas de cerdo en salsa de almendras - 8
con tallarines

Pork meatballs in almond sauce with fettucine

Sandwich mixto de cabeza de lomo y queso havarti - 5

Roast ham and havarti cheese toasted sandwich

Cubierto por persona - 1€ / 8% I.V.A. Incluido
Cover charge per person - 1€ / 8% V.A.T. Included



HOTEL • RESTAURANT

Menú Mayo - 22 €

Primeros / Starters

"Zoco Malagueño", Jamón Serrano, lascas de parmesano y uvas

" Zoco Malagueño ", thick gazpacho Serrano Ham, shaved parmesan and grapes

Sardinas a la plancha, ensalada de pimientos asados y berros

Grilled sardines, roast pepper and watercress salad

Vichysoisse, patatas fritas al curry y migitas de pan
Vichysoisse, fried curried potatoes and mini croutons

Segundos / Mains

Lomo de salmón, cus-cus al albahaca con nueces y zanahorias glaseadas

Seared salmon, basil and nut cous-cous, glazed carrots

Filete de cerdo, mantequilla de chorizo, patatas machacadas y calabacín

Chargrilled escalope of pork, chorizo butter, crushed potatoes and courgette

Macarrones en salsa de espinacas, brócoli y mozarella
Penne pasta in a spinach, broccoli and mozarella sauce

Postres / Desserts

Arroz con leche de coco, mango y naranja
Coconut rice pudding with mango and orange

Tarta caliente de chocolate y borbón,
helado de pistacho y crujiente de miel
Warm chocolate and bourbon cake,
pistachio ice cream and honey snap biscuit

Plato de fruta del tiempo con helado sorbete de mandarina

Fresh fruit platter with mandarin sorbet

Cubierto por persona - 1€ / 8% I.V.A. Incluido
Cover charge per person - 1€ / 8% V.A.T. Included



HOTEL • RESTAURANT

Sugerencias del día Suggestions of the day

Primeros / Starters

Ensalada templada de beicon confitado - 7
piña y anacardos

Warm salad of bacon confit, pineapple and cashew nuts

Segundos / Mains

Bogavante sobre arroz cremoso - 19
Dde hinojo y mariscos

Half seared lobster on fennel and seafood risotto

Pechuga de pollo rellena de morcilla, - 14
pure de patata y salsa de cebollino

Breast of chicken filled with black pudding
cream potato and chive butter sauce

Cubierto por persona - 1€ / 8% I.V.A. Incluido
Cover charge per person - 1€ / 8% V.A.T. Included