



Carta Terraza



Suplemento en piscina 0,30€/unidad

Desayunos Breakfast

Café con leche y 1 tostada (aceite o mantequilla y mermelada) . . . 3,50€
Coffee & 1 toast (oil, butter & jam)

Zumo envasado, café con leche, bollo o 1/2 tostada
(aceite o mantequilla y mermelada) 4,00€
Juice, coffee, bun or 1/2 toast (oil butter & jam)

Café con leche, 1 tostada con tomaca y jamón cocido o queso . . . 5,00€
Coffee & 1 toast with tomato, cheese or ham



Tostada sin gluten - suplemento  0,80€
Gluten free bread - suplement

Ensaladas Salads

Mixta
(lechuga, tomate, cebolla, maíz, atún, zanahorias y aceitunas) . . . 8,00€
Mixed salad (lettuce, tomato, onion, corn, tuna, carrots and olives)

Especial (mixta, huevo, espárragos y pimiento)  10,00€
Special salad (mixed salad with egg, asparagus & bell pepper)




Ahumados (mixta, salmón, palometa y bacalao) 10,00€
Smoked salad (mixed salad, salmon, halibut & cod)

Mixta con queso de cabra y nueces a la vinagreta de miel   10,00€
Mixed salad with goat cheese and walnuts in honey vinaigrette

Ingrediente extra 0,80€
Extra ingredient

Sandwich Toast Sandwich

Sandwich mixto  5,00€
Ham & cheese sandwich

Sandwich vegetal
(lechuga, tomate, espárragos, cebolla, atún y mayonesa)    5,50€
*Vegetable sandwich
(lettuce, tomato, asparagus, onion, tuna and mayonnaise)*

Ingrediente extra 1,00€
Extra ingredient

Raciones Rations

Ensaladilla rusa 	4,00€
<i>Mayonnaise salad with potatoes, carrots, peas & tuna</i>	
Ensaladilla de bocas de mar  	4,50€
<i>Crab stick salad with mayonnaise</i>	
Jamón serrano Bodega	9,00€
<i>Curing serrano ham</i>	
Queso manchego 	9,00€
<i>Manchego cheese</i>	
Jamón de bodega y queso manchego 	12,00€
<i>Curing ham & cured cheese</i>	
Rueda de ibéricos (lomo, chorizo y salchichón) 	12,00€
<i>Iberian meats platter</i>	
Boquerones en vinagre (8 ud.) 	5,50€
<i>Marinated anchovies (8 ut.)</i>	
Mejillones a la vinagreta (unidad) 	0,75€
<i>Mussels vinaigrette (unit)</i>	
Salmón marinado 	10,00€
<i>Marinated salmon</i>	
Calamares a la andaluza  	18,00€
<i>Fried squids</i>	
Sepia a la plancha de la Bahía con salsa verde 	15,00€
<i>Grilled cuttlefish</i>	
Croquetas caseras (unidad)   	2,00€
<i>Croquettes (unit)</i>	
Choricitos (6 ud.) 	5,00€
<i>Spicy sausage (6 ut.)</i>	
Patatas fritas 	4,00€
<i>Chips</i>	
Patatas fritas 1/2 ración 	3,00€
<i>Chips 1/2</i>	
Patatas ali-oli 	4,00€
<i>Potatoes with garlic mayonnaise</i>	
Patatas bravas 	4,50€
<i>Fried potatoes with spicy tomato sauce</i>	

Montaditos y Bocadillos Fresh Bread

	Montaditos Small	Bocadillos Medium
Jamón serrano con tomaca <i>Spanish cured ham with tomato</i>	3,00€	5,00€
Salmón con mantequilla 🐟 <i>Salmon with butter</i>	3,00€	5,50€
Calamares 🐙 <i>Squids</i>	3,00€	5,50€
Queso fresco con tomate y anchoa 🐟 🧀 <i>Soft cheese with tomato & anchovie</i>	3,00€	5,00€
Atún, mayonesa y pimiento de piquillo 🐟 🥑 🌶️ <i>Tuna, mayonnaise & pepper</i>	3,00€	5,00€
Lomo fresco a la plancha <i>Grilled pork loin</i>	3,00€	5,00€
Lomo fresco a la plancha con queso 🧀 <i>Grilled pork loin with cheese</i>	3,50€	5,50€
Pechuga de pollo, tomate y mayonesa 🐔 🍅 <i>Chicken breast, tomato & mayonnaise</i>	3,50€	5,50€
Bacon y queso con lechuga y tomate 🧀 <i>Bacon & cheese with lettuce & tomato</i>	3,00€	5,00€
Choricitos 🌶️ <i>Spicy sausage</i>	3,00€	5,50€
Pepito de entrecot 🥩 <i>Beef</i>	4,00€	6,50€
Tortilla francesa 🍳 <i>Omelette</i>	3,00€	5,00€
Ingrediente extra <i>Extra ingredient</i>	1,00€	1,50€
Pan sin gluten (0,45gr) suplemento 🚫🌾 <i>Gluten free bread (0,45gr) suplement</i>	1,00€	













Carta









Aperitivos

Starters & Appetizers

- Jamón Ibérico 17,00€
Cured iberian ham
-  Queso curado de oveja 12,00€
Sheep's mature cheese
-  Jamón ibérico y queso curado 15,00€
Cured iberian ham & sheep's mature cheese
-  Salmón fresco marinado 12,00€
Marinated salmon
-  Sepia de la bahía a la plancha 18,00€
Grilled bay cuttlefish
-  Calamar nacional a la andaluza 18,00€
Fried squids
-  Gamba roja a la plancha (6ud.) S/M
Grilled red prawns (6 ut.)
-  Gamba roja y gulas al ajillo 15,00€
Red prawns & baby eel in garlic spicy sauce
-  Pan tostado con tomaca y ali-oli 6,00€
(6 rebanadas)
Toast bread with tomato & garlic mayonnaise
-  Espaguetis con tomate y atún 8,00€
Spaguetti in tomatoe sauce & tunna
-  Tortilla al gusto 7,00€
Omelette made to order

Ensaladas

Salads

-  Mixta 8,00€
(lechuga, tomate, cebolla, maíz, atún, zanahorias y aceitunas)
Mixed salad
(lettuce, tomato, onion, corn, tuna, carrots and olives)
-   Especial 10,00€
(mixta, huevo, espárragos y pimiento)
Special salad
(mixed salad with egg, asparagus & bell pepper)
-  Ahumados 10,00€
(mixta, salmón, palometa y bacalao)
Smoked salad (mixed salad, salmon, halibut & cod)
-    Mixta con queso de cabra y nueces a la vinagreta de miel 10,00€
Mixed salad with goat cheese
and walnuts salad in honey vinaigrette



Arroces







(mínimo 2 personas, precio por cubierto)

Paellas (spanish rice dishes)





minimum for 2 persons, prices per person

- | | | |
|---|--|--------|
|    | Paella alicantina | 12,00€ |
| | <i>Paella alicantina</i> | |
|  | Paella de conejo y caracoles | 12,00€ |
| | <i>Snails & rabbit paella</i> | |
|    | Paella de marisco y pescado | 14,00€ |
| | <i>Seafood & fish paella</i> | |
|   | Paella de carabineros | 17,00€ |
| | <i>Great shrimp paella</i> | |
|   | Paella de bogavante | 20,00€ |
| | <i>Lobster paella</i> | |
|  | Arroz a banda. | 11,00€ |
| | <i>Rice a banda (in fish broth)</i> | |
|  | Arroz huertano (según temporada) | 12,00€ |
| | <i>Vegetables paella</i> | |
|   | Arroz del señoret | 13,00€ |
| | <i>Rice a banda (with seafood)</i> | |
|   | Arroz negret con pulpo | 13,00€ |
| | <i>Black rice with octopus</i> | |
|   | Fideuá marinera | 12,00€ |
| | <i>Fideuá (thick pasta) à la marinière</i> | |

Pescados Fish

-  Suprema de merluza plancha 14,00€
Grilled hake (no bones)
-   Salmón fresco plancha o salsa bearnesa 14,00€
Grilled salmon or bearnese sauce
-  Lenguado a la plancha 14,00€
Grilled sole
-  Dorada plancha o a la espalda 15,00€
Grilled or baked gilthead bream (in vinegar sauce)
-  Lubina a la plancha o espalda 16,00€
Grilled or baked sea bass (in vinegar sauce)

Carnes Meat

- Pechuga de pollo plancha 12,00€
Grilled chicken breast
-   Escalope milanesa 12,00€
Milanese escalope (breaded veal cutlet)
- Chuletas de cordero a la plancha 14,00€
Grilled lamb chops
- Entrecote plancha 18,00€
Grilled fillet steak
-  Entrecote a la pimienta o roquefort 18,00€
Fillet steak pepper or roquefort sauce
- Solomillo plancha 22,00€
Grilled sirloin
-  Solomillo al vino de madeira con boletus 26,00€
Sirloin in madeira wine with boletus

Pregunte por las Sugerencias del Chef
Ask Chef's Suggestions