



IN-ROOM DINING

**Tenemos una amplia variedad de deliciosos platos y bebidas a su disposición,
24 horas al día, 7 días a la semana. Solo marque 7 desde la habitación.**

Todos los precios en EUROS. Aperitivo: 7€.

Tenemos a su disposición toda la información acerca de alérgenos e intolerancias.

GF Sin Gluten | V Vegano | LF Sin lactosa

**Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006
relativo a la prevención de la parasitosis por Anisakis.**

**Pan y bollería SIN GLUTEN disponible bajo petición.
Todos nuestros pescados provienen de pesca sostenible.
La mayoría de nuestros productos son de origen local.**

We have a wide range of delicious food and drinks available,
24 hours a day, 7 days a week. Just dial 7 from your room.

All prices are in EUROS. Appetiser: 7€.

Allergy and intolerance information upon request.

GF Gluten free | V Vegan | LF Lactose free

This establishment complies with the Royal Decree 1420/2006
regarding the prevention of parasitism by Anisakis.

GLUTEN FREE bread and pastries available upon request.

All our fish comes from sustainable fishing.
Most of our products are locally sourced.

DESAYUNO / *BREAKFAST*

Zumos, bebidas calientes y fruta		Juices, hot beverages and fruit
Zumo de naranja natural	15	Fresh orange juice
Zumos naturales del día	16	Fresh juice of the day
Café, chocolate	10	Coffee, chocolate
Té, infusiones	12	Tea, infusions
La selección de cafés y té s proviene de nuestro proveedor sostenible		The coffee and tea selection comes from our sustainable supplier
Platos fríos		Cold dishes
SELECCIÓN DE CEREALES	13	CEREALS SELECTION
Corn flakes, Special K, All Bran, Muesli, Choco krispies, avena		Corn flakes, Special K, All Bran, Muesli, Choco krispies, oats
YOGUR	12	YOGURT
Servido con mermelada casera y miel		Served with homemade jam and honey
BOL DE GRANOLA MC	17	MC GRANOLA BOWL 
Granola casera, yogur griego, miel, frutos rojos		Homemade granola, Greek yoghurt, honey, berries
PUDIN DE CHÍA	18	CHIA PUDDING   
Copos de coco, plátano, arándanos, fresas, polen de abeja		Coconut flakes, banana, blueberries, strawberries, bee pollen
SURTIDO DE BOLLERÍA	20	SELECTION OF PASTRIES
Mermelada y mantequilla		Jam and butter
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	26	FRESH SEASONAL FRUIT
Melón, piña, kiwi, mango, frutos rojos		Melon, pineapple, kiwi, mango, berries

*La selección de cafés y té s proviene de nuestro proveedor sostenible.
The coffee and tea selection comes from our sustainable supplier.

DESAYUNO / *BREAKFAST*

Platos calientes		Warm dishes
TORTILLA AL GUSTO	30	OMELETTE AT YOUR CHOICE 
Jamón, queso o champiñones		Ham, cheese or mushrooms
HUEVOS FRITOS	25	FRIED EGGS 
HUEVOS REVUELTOS	28	SCRAMBLED EGGS 
Jamón, queso o champiñones		Ham, cheese or mushrooms
HUEVOS POCHADOS	26	POACHED EGGS
TORTILLA DE CLARAS	26	EGG WHITE OMELETTE
Hierbas aromáticas		Aromatic herbs
BACON	15	BACON
SALCHICHAS	15	SAUSAGES
HUEVOS BENEDICT	32	EGGS BENEDICT
Jamón cocido y salsa holandesa		York ham and Hollandaise sauce
HUEVOS FLORENTINA	30	EGGS FLORENTINE
Espinacas, bechamel, queso		Spinach, bechamel, cheese
HUEVOS ROYAL	35	EGGS ROYALE
Salmón ahumado y salsa holandesa		Smoked salmon and Hollandaise sauce
REVUELTO DE TOFU	28	TOFU SCRAMBLE  
TORTITAS O CRÊPE	22	PANCAKES OR CRÊPE
Sirope de arce o Nutella		Maple syrup or Nutella
CRÊPE DE TRIGO SARRACENO	20	BUCKWHEAT CRÊPES   
Frutos rojos, plátano, canela, sirope de arce		Berries, banana, cinnamon, maple syrup

DESAYUNO / *BREAKFAST*

Desayuno continental

Café, infusiones, chocolate, zumo de naranja natural, cesta de pan, cesta de bollería, mermelada, mantequilla y miel.
Plato de fruta fresca

Desayuno español

Café, infusiones, chocolate, zumo de naranja natural, cesta de pan, cesta de bollería, mermelada, mantequilla y miel.
Tostada con tomate rallado, aceite de oliva virgen extra, jamón ibérico, queso manchego. Plato de fruta fresca

Desayuno inglés

Café, infusiones, chocolate, zumo de naranja natural, cesta de pan y bollería, tostadas, mermelada, mantequilla y miel.
Dos huevos fritos o revueltos, hash brown, bacon, salchichas, alubias con tomate, tomate asado, champiñones.
Plato de fruta fresca

Desayuno mediterráneo saludable

Café, infusiones, chocolate, zumo de naranja natural, cesta de pan de masa madre y centeno. Tomate rallado y aceite de oliva virgen extra "verde picual".
Aguacate, dos huevos pochados, pechuga de pavo. Yogur natural o vegetal.
Plato de fruta fresca

48

Continental breakfast

Coffee, tea, chocolate, fresh orange juice, basket of bread, pastries with jam, butter and honey. Fresh fruit platter

57

Spanish breakfast

Coffee, tea, chocolate, fresh orange juice, basket of bread, pastries with jam, butter and honey. Spanish toast with extra virgin olive oil, grated tomato, Iberian ham, Manchego cheese. Fresh fruit platter

60

English breakfast

Coffee, tea, chocolate, fresh orange juice, basket of bread and pastries with jam, butter and honey. Two fried or scrambled eggs, hash brown, bacon, sausages, baked beans, grilled tomato, mushrooms.
Fresh fruit platter

58

Mediterranean healthy breakfast

Coffee, tea, chocolate, fresh orange juice. Basket of sourdough and rye bread. Grated tomato and extra virgin olive oil "Verde Picual". Avocado, two poached eggs, turkey breast. Natural or vegetal yoghurt. Fresh fruit platter

ALMUERZO Y CENA / *LUNCH & DINNER*

Ensaladas y entrantes

Ensalada de quinoa, aguacate y vinagreta de limón
Brotos, mango y cebolla morada encurtida

Ensalada especial MC
Cogollos de lechuga, rúcula, olivas, tomate, pepino, lombarda, zanahoria, remolacha, anacardos especiados, muselina de granada

Burrata, tomate y pesto
Tomate y pesto

Ensalada de tomate con aliño de AOVE "Verde Picual"
Variedad de tomates, orégano y sal en escamas

Tabla de queso variado

Croquetas de jamón ibérico

Ensalada César
Pollo crujiente, croûton, queso parmesano y payoyo, vinagreta cremosa

Ensalada Mediterránea
Tataki de atún de almadraba, arroz rojo, guacamole, pepino, chucrut, tomate, semillas de cáñamo, anacardos, vinagreta de mango

Ensalada del huerto
Feta, espinacas, Kalamata, quinoa, hierbas, granada, sandía, semillas, salsa de yogur

Salads & starters

32 Quinoa salad, avocado   
and lemon vinaigrette
Green sprouts, mango and pickled red onion

33 MC special salad   
Gem lettuce, rocket, olives, tomato, cucumber, purple cabbage, carrot, beetroot, spiced cashews, pomegranate mousse

38 Burrata 
Tomato and pesto

31 Tomato salad with "Verde Picual"   
extra virgin olive oil dressing
Variety of tomatoes, oregano and sea salt flakes

32 Assorted cheese platter

25 Iberian ham croquettes

38 Caesar salad
Crispy chicken, croûton, parmesan and Payoyo cheese, creamy vinaigrette

40 Mediterranean salad   
Tataki, red rice, guacamole, cucumber, choucroute, tomatoes, hemp seeds, cashew, mango vinaigrette

33 Garden salad  
Feta cheese, Kalamata olives, quinoa, herbs, pomegranate, watermelon, seeds, yogurt sauce

ALMUERZO Y CENA / LUNCH & DINNER

Sopas y sándwiches		Soups and sandwiches	
Crema de verduras Semillas de calabaza y girasol salteadas al tamari, brotes frescos	28	Vegetable cream soup    <i>Pumpkin and sunflower seeds roasted with tamari, fresh green sprouts</i>	
Sopa de pollo Arroz, huevo duro, brunoise de verduras	23	Chicken soup  <i>Rice, hard boiled egg, vegetables</i>	
Consommé Escoffier	32	Escoffier consommé 	
Sándwich club Lechuga, tomate, jamón cocido, huevo, pechuga de pollo, queso emmental	38	Club sandwich <i>Lettuce, tomato, York ham, boiled egg, chicken breast, emmental cheese</i>	
Hamburguesa “MC” Ternera de wagyu, rúcula, tomate, cebolla encurtida, provolone, mayonesa de trufa	42	“MC” burger <i>Wagyu beef, rocket, tomato, pickled onion, provolone cheese, truffled mayonnaise</i>	
*todos los panes van acompañados de patatas fritas		*every sandwich comes with French fries as garnish	
Platos calientes		Warm dishes	
Pizza Margarita, pepperoni, cuatro quesos	36	Pizza <i>Margherita, pepperoni, four cheeses</i>	
Espagueti con boloñesa de Wagyu	35	Spaghetti with Wagyu beef bolognese	
Penne con salsa napolitana	33	Penne with napoletana sauce	
Lasaña de ternera con bechamel	36	Beef lasagne with creamy bechamel	
Suprema de lubina a la parrilla	56	Grilled sea bass supreme  	
Salmón a la naranja y eneldo fresco	50	Salmon with orange sauce and fresh dill  	

ALMUERZO Y CENA / LUNCH & DINNER

Milanesa de ternera Tomate, rúcula, mayonesa de lima	55	Veal milanese <i>Tomato, rocket, lime mayonnaise</i>
Pechuga de pollo de corral a la parrilla Marinada	42	Grilled free-range chicken breast   <i>Marinated</i>
Solomillo de ternera retinta	65	Retinta beef tenderloin  
*Quisiéramos informarle que disponemos de queso vegano bajo petición		*Kindly note that we have vegan cheese upon request
*Nuestros pescados van acompañados de arroz basmati iraní salteado con verduras de temporada		*Our fish have sautéed basmati Iranian rice with seasonal vegetables as garnish
*Nuestras carnes van acompañadas de patatas baby salteadas y mezcla de pimientos		*Our meats have sautéed baby potatoes and mixed peppers as garnish
Guarniciones		Sides
Patatas fritas	18	French fries
Puré de patatas	15	Mashed potatoes
Arroz basmati	15	Basmati rice   
Verduras vapor	15	Steamed vegetables   
Verduras parrilla	18	Grilled vegetables   
Postres		Desserts
Mousse de chocolate MC Crema inglesa, fresas, galleta crujiente	20	MC chocolate mousse <i>Crème anglaise, strawberries, crunchy cookie</i>
Tarta de queso Coulis de frutos rojos	19	Cheesecake <i>Red berries coulis</i>
Banofee Plátano, toffee, virutas de chocolate crujiente	20	Banofee <i>Banana, toffee, crispy chocolate shavings</i>
Brownie Servido con cacao, frutos secos y helado de vainilla	18	Brownie <i>Served with cocoa, nuts and vanilla ice cream</i>
Helados y sorbetes caseros	19	Homemade ice creams and sorbets
Bizcocho vegano de chocolate Coulis de frutos rojos	18	Vegan chocolate cake   <i>Red berry coulis</i>

MENÚ PARA NIÑOS / *KIDS MENU*

Menú para niños

Crema de verduras	19
Sopa de pollo con pasta	25
Lasaña boloñesa	29
Lubina a la plancha Verduras saltadas	35
Nuggets de pollo con patatas fritas	27
Goujons de pescado con patatas fritas	31
Hot dog de pavo con patatas fritas	26
Hamburguesa de ternera con patatas fritas	35

*Opciones de pan sin gluten y veganas disponibles

Kids menu

Vegetable cream soup	GF LF V
Chicken soup with pasta	LF
Lasagna bolognese	
Grilled sea bass <i>Sautéed vegetables</i>	
Chicken nuggets <i>with French fries</i>	
Fish goujons	GF LF
<i>with French fries</i>	
Turkey hot dog <i>with French fries</i>	
Beef burger <i>with French fries</i>	

**Gluten-free and vegan bread options available*

Postres

Tarta oreo de chocolate	19
Macedonia de fruta, zumo de naranja	17
Galletas con leche caliente	15

Desserts

Oreo chocolate cake	
Fruit salad, orange juice	GF LF V
Hot milk and cookies	

Medias botellas / <i>Half bottles</i>		
BLANCO / WHITE		
AUGUSTUS · Chardonnay		49
TINTO / RED WINE		
FIGUERO 12 · Tempranillo		44
VIÑA ARDANZA · Tempranillo, Garnacha		48
Por copa / <i>By the glass</i>		
VINOS / WINE		
BLANCO · WHITE		16
ROSADO · ROSÉ		16
TINTO · RED		17
CHAMPAGNE		
BLANCO · WHITE		28
ROSADO · ROSÉ		32
Vino blanco / <i>White wine</i>		
JOSÉ PARIENTE · Verdejo		49
BELONDRADÉ Y LURTON · Verdejo		135
PAGO DE CIRSUS · Chardonnay		66
CHABLIS PREMIER CRU · Chardonnay		162
MILMANDA · Chardonnay		182
PAZO PONDAL · Albariño		73
FRANSOLA · Sauvignon Blanc		86
Vino rosado / <i>Rosé wine</i>		
MUGA · Garnacha, Viura, Tempranillo		58
CHÂTEAU LACOSTE · Cinsault, Syrah, Mouvedre		95

Vino tinto / <i>Red wine</i>		
RIOJA		
VIÑA ALBERDI · Tempranillo, Mazuelo		55
VALENCISO · Tempranillo		64
ALLENDE · Tempranillo		76
MARQUÉS DE VARGAS · Tempranillo		81
RODA I · Tempranillo		142
RIBERA DEL DUERO		
FIGUERO 12 · Tempranillo		72
CONDE DE SAN CRISTÓBAL · Tempranillo		72
BAGÚS · Tempranillo		115
GARMÓN · Tempranillo		137
MÁLAGA		
ENCINA DEL INGLÉS · Garnacha, Syrah		59
DOBLE DOCE · Cabernet Sauvignon, Tempranillo		63
TORO		
SAN ROMÁN · Tempranillo		110
PRIORATO		
CLOS MOGADOR · Cariñena, Garnacha		185
BIERZO		
COBRANA · Mencía		148
MALLORCA		
DOCE VOLTS · Callet, Fogoneu y Syrah		63

VINOS / WINES

Vinos sin alcohol / *Alcohol-free wines*

BLANCO / WHITE

DISFRUTANDO · Verdejo 39

ESPUMOSO / SPARKILNG

WILD IDOL WHITE 88

WILD IDOL ROSÉ 88

Vinos seleccionados / *Selected wines*

RIOJA

SAN VICENTE · Tempranillo 120

CALVARIO · Tempranillo 285

RIBERA DEL DUERO

CELIA · Tempranillo  185

VEGA SICILIA RESERVA ESPECIAL · Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Malbec 985

VALDEORRAS

AVANCIA · Mencía 135

PENEDÉS

MAS LA PLANA · Cabernet Sauvignon 215

FRANCIA / FRANCE

HAUTES-COTES DE BEAUNÉ · Pinot Noir 130

CHÂTEAU LYNCH-BAGES · Cabernet Sauvignon, Merlot 420

CHÂTEAU MARGAUX · Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 2350

Pregunte a nuestro servicio de habitaciones por la carta de vinos del Grill con más de 400 referencias o por nuestra extensa selección de bebidas espirituosas por botella de Rudi's

Ask our Room Service for the Grill's wine list with more than 400 references
or ask for our large selection of spirits by the bottle from Rudi's

VINOS PREMIUM, CHAMPAGNE Y CAVA
PREMIUM WINES, CHAMPAGNE & CAVA

Por copa / *By the glass*

BLANCO / WHITE

MEURSAULT · Chardonnay  45

TINTO / RED

CELIA · Tempranillo  45

Champagne

POL ROGER · Brut 138

LAURENT PERRIER · Brut Rosé 225

RUINART BLANC DE BLANCS · Brut 245

RUINART ROSÉ · Brut 245

DOM PÉRIGNON · Brut Millésimé 515

LOUIS ROEDERER CRISTAL · Brut Millésimé 890

Cava

ROVELLATS · Brut Nature  78

DE NIT ROSÉ · Brut Nature  83

SISTEMA DE SELLADO CORAVIN™
Garantiza la calidad de conservación de los vinos premium

CORAVIN™ SEALING SYSTEM
Ensures premium wines conservation quality

BEBIDAS / *BEVERAGES*

AGUA / WATER

Agua mineral / Mineral water 1L	10
Agua mineral / Mineral water 0,5L	8
Agua con gas 1L / Sparkling water 1L	10

REFRESCOS / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-cola Zero, Fanta naranja, Fanta limón, Sprite	10
---	----

CERVEZA NACIONAL / SPANISH BEERS

Cruzcampo, San Miguel, Estrella Galicia, Alhambra, Estrella Galicia 0,0%, Cruzcampo 0,0%	13
---	----

CERVEZA DE IMPORTACIÓN / INTERNATIONAL BEERS

Heineken, Coronita, Budweiser	14
-------------------------------	----

CERVEZA ARTESANAL / CRAFT BEERS

Dos Mares - India Pale Ale 6% 33cl	13
------------------------------------	----

CÓCTELES CLÁSICOS AL MOMENTO / CLASSIC COCKTAILS À LA MINUTE

	30
--	----

BULLSHOT

Pruebe nuestro legendario reanimador Bullshot Vodka, zumo de limón, Lea and Perrins sauce, pimienta, sal, tabasco y consomé de buey	32
---	----

Try our legendary reanimating Bullshot

Vodka, lemon juice, Lea and Perrins sauce, black pepper, salt, tabasco and beef consommé

MENÚ NOCHE / NIGHT MENU

Disponible de 23:00 a 07:00h / Available from 11pm to 7am

Ensalada César Pollo crujiente, croûton, queso parmesano y payoyo, vinagreta cremosa	38	Caesar salad <i>Crispy chicken, croûton, Parmesan and Payoyo cheese, creamy vinaigrette</i>
Salmón ahumado casero Alcaparrón, jengibre marinado, lima	46	Homemade smoked salmon <i>Caperberry, marinated ginger, lime</i>
Tabla de jamón 100% ibérico Bastones de pan	50	100% Iberian ham platter <i>Breadsticks</i>
Tabla de queso variado	32	Assorted cheese platter
Crema de verduras Semillas de calabaza y girasol salteadas al tamari, brotes frescos	28	Vegetable cream soup GF LF V <i>Pumpkin and sunflower seeds roasted with tamari, fresh green sprouts</i>
Sopa de pollo Arroz, huevo duro, brunoise de verduras	22	Chicken soup GF LF <i>Rice, hard boiled egg, vegetables</i>
Hamburguesa "MC" Ternera de wagyu, rúcula, tomate, cebolla encurtida, provolone, mayonesa de trufa	42	"MC" burger <i>Wagyu beef, rocket, tomato, pickled onion, provolone cheese, truffled mayonnaise</i>
Espaguetis con bolognesa de Wagyu	35	Spaghetti with Wagyu beef bolognese LF
Pasta fresca a la carbonara	33	Fresh pasta alla carbonara
Lasaña de ternera con bechamel	36	Beef lasagne with creamy bechamel
Hot dog de pavo	28	Turkey hot dog
Nuggets de pollo	28	Chicken nuggets

Postres

Mousse de chocolate MC Crema inglesa, fresas, galleta crujiente
Banofee Plátano, toffee, virutas de chocolate crujiente

Desserts

20	MC chocolate mousse <i>Crème anglaise, strawberries, crunchy cookie</i>
20	Banofee <i>Banana, toffee, crispy chocolate shavings</i>

