



IN-ROOM DINING

MARCAR / DIAL 7

**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.
Cargo de entrega de 10€ en pedidos inferiores a 35€.**

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.
10€ surcharge on orders lower than 35€.

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*

DESAYUNO / *BREAKFAST*

Huevos		<i>Eggs</i>
TORTILLA AL GUSTO Jamón, queso o champiñones	28	OMELETTE AT YOUR CHOICE ^{GF} Ham, cheese or mushrooms
HUEVOS FRITOS Bacon o salchichas	24	FRIED EGGS Bacon or sausages
HUEVOS REVUELTOS Jamón, queso o champiñones	26	SCRAMBLED EGGS ^{GF} Ham, cheese or mushrooms
TORTILLA DE CLARAS Hierbas aromáticas	24	EGG WHITE OMELETTE ^{GF} Aromatic herbs
HUEVOS POCHÉ	24	POACHED EGGS
REVUELTO DE TOFU	24	TOFU SCRAMBLE ^{LF V}
HUEVOS BENEDICT Jamón cocido y salsa holandesa	28	EGGS BENEDICT York ham and Hollandaise sauce
HUEVOS FLORENTINA Espinacas, bechamel y queso	28	EGGS FLORENTINE Spinach, bechamel and cheese
HUEVOS ROYAL Salmón ahumado y salsa holandesa	28	EGGS ROYALE Smoked salmon and Hollandaise sauce

Cereales y yogures		<i>Cereals and yoghurts</i>
SELECCIÓN DE CEREALES Corn flakes, Special K, All Bran, Muesli, Choco krispies, avena	12	CEREALS SELECTION Corn flakes, Special K, All bran, Muesli, Choco krispies, oats
YOGUR Natural, fresa, melocotón, limón o sin lactosa	9	YOGURT Natural, strawberry, peach, lemon or lactose-free
LECHE Natural, vegetal o sin lactosa	8	MILK Regular, lactose-free or plant-based
BOL DE GRANOLA MC Granola casera, yogur griego, miel y frutos rojos	14	MC GRANOLA BOWL Homemade granola, Greek yoghurt honey and red berries
PUDIN DE CHÍA Copos de coco, plátano, arándanos, fresas y polen de abeja	16	CHIA PUDDING ^{GF V LF} Coconut flakes, banana, blueberries, strawberries and bee pollen
CREPE DE TRIGO SARRACENO Frutos rojos, plátano, canela y sirope de arce	18	BUCKWHEAT CRÊPES ^{GF V LF} Red berries, banana, cinnamon and maple syrup
<hr/>		
Zumos, bebidas calientes y fruta		<i>Juices, hot beverages and fruit</i>
Zumos de naranja natural	14	<i>Fresh orange juice</i>
Zumos natural del día	15	<i>Fresh juice of the day</i>
Café, té, infusiones y chocolate	8	<i>Coffee, tea, infusions and chocolate</i>
Fruta fresca de temporada	24	<i>Fresh seasonal fruit</i>
Bollería Croissant, berlina, muffins de chocolate	12	<i>Pastries</i> <i>Croissant, doughnut filled with chocolate, chocolate muffins</i>
Surtido de bollería	18	<i>Selection of pastries</i>

La selección de tés provienen de nuestro proveedor sostenible.
The tea selection comes from our sustainable supplier.

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 y 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 y plato de fruta fresca

46

Continental breakfast

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

55

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 and Manchego cheese. Fresh fruit platter

59

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

55

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 and 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 y muselina de granada

Burrata
Tomate y pesto

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

Tabla de queso variado
Mini tostas de pasas, confitura de higos y almendras tostadas

Croquetas de jamón ibérico

Cuencos

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

Mediterranean bowl
Tataki de atún de almadraba, arroz rojo, guacamole, pepino, chucrut, tomate, semillas de cáñamo, anacardos

Garden bowl
Feta, espinacas, Kalamata, quinoa, hierbas, granada, sandía, semillas, salsa de yogur

Salads & starters

30 Quinoa salad, avocado ^{GF} ^V ^{LF} and lemon vinaigrette
Green sprouts, mango and pickled red onion

32 "MC" special salad ^{GF} ^V ^{LF}
Gem lettuce, rocket, olives, tomato, cucumber, purple cabbage, carrot, beetroot, spiced cashews and pomegranate mousse

30 Burrata ^{GF}
Tomato and pesto

28 Tomato salad with "Verde Picual" ^{GF} ^V ^{LF} extra virgin olive oil dressing
Variety of tomatoes, oregano and sea salt flakes

29 Assorted cheese platter
Raisin mini toasts, fig jam and roasted almonds

22 Iberian ham croquettes

Bowls

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

36 Mediterranean bowl ^{GF}
Taaki, red rice, guacamole, cucumber, choucroute, tomatoes, hemp seeds, cashew

30 Garden bowl ^{GF}
Feta cheese, Kalamata olives, quinoa, herbs, pomegranate, watermelon, seeds, yogurt sauce

ALMUERZO Y CENA / LUNCH & DINNER

Sopas y sándwiches

Crema de verduras Semillas de calabaza y girasol salteadas al tamari, brotes frescos	26
Sopa de pollo Arroz, huevo duro y brunoise de verduras	20
Consommé escoffier	29
Club sándwich Lechuga, tomate, jamón cocido, huevo, pechuga de pollo y queso emmental	35
Hamburguesa "MC" Ternera de wagyu, rúcula, tomate, cebolla encurtida, provolone y mayonesa de trufa	40
Ciabatta caprese Tomate ecológico, mozzarella fresca y pesto de albahaca en pan de chapata	29

*Todos los panes van acompañados de patatas fritas

Pasta y pizza

Pizza Margarita, pepperoni, cuatro quesos	35
Espagueti con bolognesa de wagyu	34
Penne con salsa napolitana	32
Pasta fresca a la carbonara	32
Lasaña de ternera con bechamel	35

*Quisiéramos informarle que disponemos
de queso vegano bajo petición

Soups and sandwiches

Vegetable cream soup    <i>Pumpkin and sunflower seeds roasted with tamari, fresh green sprouts</i>	
Chicken soup <i>Rice, hard boiled egg and vegetables</i>	
Escoffier consommé 	
Club sandwich <i>Lettuce, tomato, York ham, boiled egg, chicken breast and emmental cheese</i>	
"MC" burger <i>Wagyu beef, rocket, tomato, pickled onion, provolone cheese and truffled mayonnaise</i>	
Ciabatta caprese <i>Organic tomato, fresh mozzarella and basil pesto on ciabatta bread</i>	

*Every sandwich comes with French fries as garnish

Pasta and pizza

Pizza <i>Margherita, pepperoni, four cheeses</i>	
Spaghetti with wagyu beef bolognese	
Penne napolitana sauce	
Fresh pasta alla carbonara	
Beef lasagne with creamy bechamel	

*Kindly note that we have
vegan cheese upon request

ALMUERZO Y CENA / LUNCH & DINNER

Platos calientes

Suprema de lubina a la parrilla	54
Salmón a la naranja y eneldo fresco	48
Milanesa de ternera Tomate, rúcula y mayonesa de lima	54
Pechuga marinada de pollo de corral a la parrilla	40
Solomillo de ternera retinta	62

*Nuestros pescados van acompañados de arroz
basmati iraní salteado con verduras de temporada.

*Nuestras carnes van acompañadas de patatas
baby salteadas y mezcla de pimientos.









Guarniciones

Patatas fritas	18
Puré de patatas	15
Arroz basmati	15
Verduras vapor	15
Verduras parrilla	18
Espinacas salteadas	18

Postres

Mousse de chocolate MC Crema inglesa, fresas y galleta crujiente	19
Tarta de queso Coulis de frutos rojos	18
Banoffee Plátano, toffee y virutas de chocolate crujiente	19
Brownie sin lactosa Cacao y frutos secos	18
Tarta de chocolate MC Praliné de almendras y confitura de frutos rojos	19
Helados y sorbetes caseros	18













Warm dishes

Grilled supreme of sea bass  	
Salmon with orange sauce   and fresh dill	
Veal milanese <i>Tomato, rocket and lime mayonnaise</i>	
Marinated grilled   <i>free-range chicken breast</i>	
Retinta beef tenderloin  	

*Our fish have sautéed basmati Iranian rice with
seasonal vegetables as garnish.

*Our meats have sautéed baby potatoes and
mixed peppers as garnish.

Sides


French fries	18
Mashed potatoes	15
Basmati rice   	15
Steamed vegetables   	15
Grill vegetables   	18
Sautéed spinach   	18

Desserts

MC chocolate mousse <i>Crème anglaise, strawberries and crunchy cookie</i>	
Cheesecake <i>Red berries coulis</i>	
Banoffee <i>Banana, toffee and crispy chocolate shavings</i>	
Dairy free brownie    <i>Cocoa and nuts</i>	
MC chocolate cake <i>Almond praline and red berry jam</i>	
Homemade ice creams and sorbets	

MENÚ PARA NIÑOS / *KIDS MENU*

Menú para niños

Crema de verduras	18	Vegetable cream soup   
Consomé de pollo con pasta	16	Chicken consommé with pasta
Croquetas de jamón ibérico	21	Iberian ham croquettes
Espaguetis o penne al gusto Boloñesa, napolitana o carbonara	28	Spaghetti or penne of your choice <i>Bolognese, napoletana or carbonara</i>
Lasaña boloñesa	28	Lasagna bolognese
Pizza al gusto Margarita, cuatro quesos	35	Pizza of your choice <i>Margherita, four cheeses</i>
Lubina a la plancha Verduras salteadas	28	Grilled sea bass Sautéed vegetables
Nuggets de pollo con patatas fritas	24	Chicken nuggets with French fries
Gouyons de pescado	30	Fish gouyons
Frankfurt hot dog	24	Frankfurt hot dog
Hamburguesa de ternera con patatas fritas	32	Beef burger with French fries

*Opciones de pan sin gluten y veganas disponibles

**Gluten-free and vegan bread options available*

Postres

Desserts

Tarta oreo de chocolate	16	Oreo chocolate cake
Brownie de cacao y frutos secos	18	Cocoa brownie and nuts
Macedonia de fruta	16	Fruit salad
Yogur	9	Yogurt
Cookies con leche caliente	14	Hot milk and cookies

VINOS / WINES

*Medias botellas / Half bottles***BLANCO / WHITE**AUGUSTUS · Chardonnay  **49****TINTO / RED WINE**FIGUERO 12 · Tempranillo **44**VIÑA ARDANZA · Tempranillo, Garnacha **48**

*Por copa / By the glass***VINOS / WINE**BLANCO · WHITE **16**ROSADO · ROSÉ **16**TINTO · RED **17****CHAMPAGNE**BLANCO · WHITE **28**ROSADO · ROSÉ **32**

*Vino blanco / White wine*JOSÉ PARIENTE · Verdejo **49**BELONDRADE 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 / Rosé wine*MUGA · Garnacha, Viura, Tempranillo **58**CHÂTEAU LACOSTE · Cinsault, Syrah, Mouvedre **95**

VINOS / WINES

*Vino tinto / Red wine***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 / SPARKLING

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	9
---	---

CERVEZA NACIONAL / SPANISH BEERS

Cruzcampo, San Miguel, Estrella Galicia, Alhambra, Estrella Galicia 0,0%, Cruzcampo 0,0%	11
---	----

CERVEZA DE IMPORTACIÓN / INTERNATIONAL BEERS

Heineken, Coronita, Budweiser	12
-------------------------------	----

CERVEZA ARTESANAL / CRAFT BEERS

IPA Hoppy (Málaga)/American IPA · 6,2%. 33 cl	13
---	----

CÓCTELES CLÁSICOS AL MOMENTO / CLASSIC COCKTAILS À LA MINUTE

	25
--	----

BULLSHOT

Pruebe nuestro legendario reanimador Bullshot Vodka, zumo de limón, Lea and Perrins sauce, pimienta, sal, tabasco y consomé de buey	27
---	----

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 y vinagreta cremosa	35	<i>Caesar salad</i> Crispy chicken, croûton, Parmesan and Payoyo cheese and creamy vinaigrette
Salmón ahumado casero Alcaparrón, jengibre marinado y lima	42	<i>Homemade smoked salmon</i> Caperberry, marinated ginger and lime
Tabla de jamón 100% ibérico Bastones de pan	48	<i>100% Iberian ham platter</i> Breadsticks
Tabla de queso variado Mini tostas de pasas, confitura de higos y almendras tostadas	29	<i>Tabla de queso variado</i> Raisin mini toasts, fig jam and roasted almonds
Crema de verduras Semillas de calabaza y girasol salteadas al tamari y brotes frescos	26	<i>Vegetable cream soup</i> <small>GF LF V</small> Pumpkin and sunflower seeds roasted with tamari and fresh green sprouts
Sopa de pollo Arroz, huevo duro y brunoise de verduras	20	<i>Chicken soup</i> <small>GF LF</small> Rice, hard boiled egg and vegetables
Hamburguesa "MC" Ternera de wagyu, rúcula, tomate, cebolla encurtida, provolone y mayonesa de trufa	40	<i>"MC" burger</i> Wagyu beef, rocket, tomato, pickled onion, provolone cheese and truffled mayonnaise
Espaguetis con bolognesa de wagyu	34	<i>Spaghetti</i> <small>GF</small> with wagyu beef bolognese
Pasta fresca a la carbonara	32	<i>Fresh pasta alla carbonara</i>
Lasaña de ternera con bechamel	35	<i>Beef lasagne with creamy bechamel</i>
Frankfurt hot dog	24	<i>Frankfurt hot dog</i>
Nuggets de pollo	24	<i>Chicken nuggets</i>

*Todos nuestros pescados provienen de pesca sostenible

*All our fish comes from sustainable fishing

Postres

Mousse de chocolate MC Crema inglesa, fresas y galleta crujiente	19
Banofee Plátano, toffee, y virutas de chocolate crujiente	19

Desserts

<i>MC chocolate mousse</i> Crème anglaise, strawberries and crunchy cookie	19
<i>Banofee</i> Banana, toffee, and crispy chocolate shavings	19

