



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 1021/2022
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 1021/2022
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		<i>Juices, hot beverages and fruit</i>	
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 proviene de nuestro proveedor sostenible		The coffee and tea selection comes from our sustainable supplier	
Platos fríos		<i>Cold dishes</i>	
SELECCIÓN DE CEREALES	13	CEREALS SELECTION	
Corn Fakes, Special K, All Bran, Muesli, Choco Krispies, avena		Corn Flakes, Special K, All Bran, Muesli, Choco Krispies, oats	
YOGUR	12	YOGURT	
Mermelada casera, miel		Homemade jam, 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 proviene de nuestro proveedor sostenible.
The coffee and tea selection comes from our sustainable supplier.

DESAYUNO / *BREAKFAST*

Platos calientes		<i>Warm dishes</i>	
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 ROYAL	35	EGGS ROYALE	
Salmón ahumado y salsa holandesa		Smoked salmon and Hollandaise sauce	
BENEDICT VEGETAL DE PORTOBELLO	28	PORTOBELLO MUSHROOM   	
Tofu, espinacas, portobello, salsa de cúrcuma		VEGETARIAN BENEDICT	
		Tofu, spinach, portobello mushrooms, turmeric sauce	
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	
CHURROS CON CHOCOLATE	25	CHURROS WITH CHOCOLATE 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 verde, 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, green 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

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

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

Ensalada Caprese
Burrata, tomate, pesto de hierbas y piñones

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

Entrantes

Jamón ibérico 100% bellota

Trio de dips: hummus, tapenade y queso azul
Crujiente de pita y crudités de verduras

Surtido de quesos nacionales y embutidos ibéricos
Picos, regañá, membrillo y aceitunas aliñadas

Croquetas de jamón ibérico

Mi-cuit de foie gras
Tostas de pan brioche, compota de pera y almendras crocantes

Salads

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

39 Caprese salad
Burrata, tomato, herb pesto and pinenuts

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

Starters

55 Pure acorn-fed Iberian ham

32 Dip trio: hummus, tapenade and blue cheese
Crispy pita bread and crudités

34 Selection of national cheeses and Iberian cured meats
Breadsticks, regañá flatbread, quince paste, and marinated olives

25 Iberian ham croquettes

45 Foie gras mi-cuit
Brioche toasts, pear compote, and crunchy almonds

ALMUERZO Y CENA / LUNCH & DINNER

Sopas y sándwiches

Crema de tomate Croutons de focaccia	29
Sopa de pollo Arroz, huevo duro, brunoise de verduras	23
Kefta de ternera Pan de pita, salsa tahini, guindilla encurtida, tomate y lechuga	39
Wrap de pollo crujiente Aguacate, ensalada de col, mayonesa de kimchi	35
Sándwich club Lechuga, tomate, jamón cocido, huevo, pechuga de pollo, queso emmental y mayonesa	38
Hamburguesa “MC” Ternera de wagyu, rúcula, tomate, cebolla encurtida, provolone, mayonesa de trufa	42
*todos los panes van acompañados de patatas fritas	

Pizzas y pastas

Pizza Margarita, pepperoni, cuatro quesos	36
Espagueti con boloñesa de Wagyu	35
Penne Alfredo Pollo, salsa de champiñones	35
Lasaña de ternera con bechamel	36
*Quisiéramos informarle que disponemos de queso vegano bajo petición	

Soups and sandwiches

Tomato cream soup  Focaccia croutons	
Chicken soup  Rice, hard boiled egg, vegetables	
Beef kefta Pita bread, tahini sauce, pickled chili pepper, tomato, and lettuce	
Crispy chicken wrap Avocado, coleslaw and kimchi mayonnaise	
Club sandwich Lettuce, tomato, York ham, boiled egg, chicken breast, emmental cheese and mayonnaise	
“MC” burger Wagyu beef, rocket, tomato, pickled onion, provolone cheese, truffled mayonnaise	
*every sandwich comes with French fries as garnish	

Pizza and Pasta

Pizza Margherita, pepperoni, four cheeses	
Spaghetti with Wagyu beef bolognese 	
Penne Alfredo Chicken, mushroom sauce	
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 Patatas baby, verduras	56
Salmón a la naranja y eneldo fresco Puré de patatas, verduras	50
Pechuga de pollo de corral a la parrilla Patatas baby, pimientos	42
Curry rojo de pollo Arroz basmati	45
Solomillo de ternera retinta Puré trufado, verduras, salsa de vino tinto	65

Guarniciones

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

Warm dishes

Grilled sea bass supreme   Baby potatoes, vegetables	
Salmon with orange sauce and fresh dill   Mashed potatoes, vegetables	
Grilled free-range chicken breast   Baby potatoes, peppers	
Red chicken curry   Basmati rice	
Retinta beef tenderloin  Truffled mashed potatoes, vegetables, red wine sauce	

Sides

French fries	
Mashed potatoes	
Basmati rice   	
Steamed vegetables   	
Grill vegetables   	

MENÚ PARA NIÑOS / *KIDS MENU*

Postres		<i>Desserts</i>
Mousse de chocolate MC Crema inglesa, fresas, galleta crujiente	20	MC chocolate mousse <i>Crème anglaise, strawberries, crunchy cookie</i>
Tarta de queso Salsa de mango	19	Cheesecake <i>Mango sauce</i>
Brownie Salsa de chocolate, nueces y helado de vainilla	18	Brownie <i>Chocolate sauce, walnuts and vanilla ice cream</i>
Tarta de manzana asada Crema de mascarpone	22	Baked apple tart <i>Mascarpone cream</i>
Helados y sorbetes caseros	19	Homemade ice creams and sorbets
Bizcocho de naranja Crema de coco, helado de chocolate sin lactosa	21	Orange sponge cake GF V LF <i>Coconut cream, dairy free chocolate ice cream</i>

Menú para niños		<i>Kids menu</i>
Crema de verduras	19	Vegetable cream soup GF LF V
Sopa de pollo con pasta	25	Chicken soup with pasta LF
Lasaña boloñesa	29	Lasagna bolognese
Lubina a la plancha Verduras saltadas	35	Grilled sea bass <i>Sautéed vegetables</i>
Nuggets de pollo Patatas fritas, verduras cocidas	27	Chicken nuggets <i>French fries, steamed vegetables</i>
Goujons de pescado Patatas fritas, verduras cocidas	31	Fish goujons <i>French fries, steamed vegetables</i>
Hot dog de pavo con patatas fritas	26	Turkey hot dog <i>with French fries</i>
Hamburguesa de ternera con patatas fritas	35	Beef burger <i>with French fries</i>

*Opciones de pan sin gluten y veganas disponibles

**Gluten-free and vegan bread options available*

Postres		<i>Desserts</i>
Tarta Oreo de chocolate	19	Oreo chocolate cake
Macedonia de fruta, zumo de naranja	17	Fruit salad, orange juice GF LF V
Galletas con leche caliente	15	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 / 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	10
Limonada casera / Homemade lemonade	

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

BULLSHOT

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

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	38	Caesar salad
Pollo crujiente, croûton, queso parmesano y payoyo, vinagreta cremosa		<i>Crispy chicken, croûton, Parmesan and Payoyo cheese, creamy vinaigrette</i>
Jamón ibérico bellota	55	Iberian bellota ham 
Surtido de quesos nacionales y embutidos ibéricos	34	Selection of national cheeses and Iberian cured meats
Picos, regañá, membrillo, aceitunas aliñadas		<i>Breadsticks, regañá flatbread, quince paste, marinated olives</i>
Crema de tomate	29	Tomato cream soup
Croutons de focaccia		<i>Focaccia croutons</i>
Sopa de pollo	23	Chicken soup  
Arroz, huevo duro, brunoise de verduras		<i>Rice, hard boiled egg, vegetables</i>
Hamburguesa "MC"	42	"MC" burger
<i>Ternera de wagyu, rícula, tomate, cebolla encurtida, provolone, mayonesa de trufa</i>		<i>Wagyu beef, rocket, tomato, pickled onion, provolone cheese, truffled mayonnaise</i>
Espaguetis con bolognesa de Wagyu	35	Spaghetti with Wagyu beef bolognese 
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
Patatas fritas, verduras cocidas		<i>French fries, steamed vegetables</i>
Postres		<i>Desserts</i>
Mousse de chocolate MC	20	MC chocolate mousse
Crema inglesa, fresas, galleta crujiente		<i>Crème anglaise, strawberries, crunchy cookie</i>
Helados y sorbetes caseros	22	Homemade ice creams and sorbets