



Puente Romano
BEACH RESORT



IN-ROOM DINING



 LEADING
HOTELS

Para pedidos inferiores a 35€, 5€ por reparto serán cobrados | For orders below 35€, 5€ service charge is considered

MARQUE | DIAL: 22121

Bebidas | Beverages

Cafés, chocolate, leche, té o infusiones 7
Coffee, hot chocolate, milk, tea, herbal infusions

Chupito de jengibre 7
Ginger shot

Zumos recién exprimidos 12
naranja, manzana, zanahoria, pomelo
Freshly squeezed juices | orange, apple, carrot, grapefruit

Smoothies 14

Aguacate, manzana, kiwi, pera y menta
Avocado, apple, kiwi, pear and mint

Brócoli, espinacas, apio, plátano y piña
Broccoli, spinach, celery, banana and pineapple

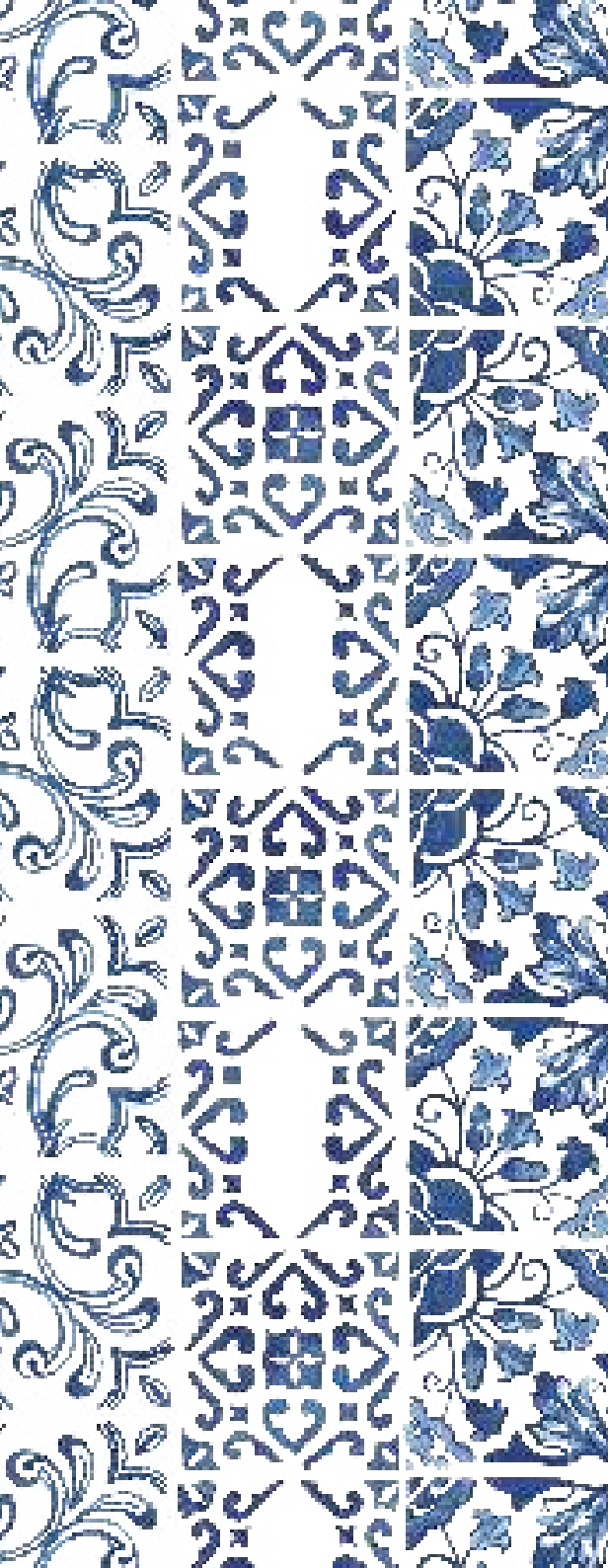
Higos, miel, vainilla, manzana, melocotón y plátano
Figs, honey, vanilla, apple, peach and banana

Piña, manzana y coco
Pineapple, apple and coconut

Mango, melón y fresa
Mango, melon and strawberry

Açaí, arándano, fresa y plátano
Acai, blueberry, strawberry and banana

Café de cultivo sostenible
Sustainably sourced coffee



Desayuno Continental | Continental Breakfast 33

Cesta de bollería, mantequilla, mermelada, miel, yoghurt

Zumo de naranja natural y café, té, leche o chocolate

Bakery basket, butter, jam, honey, yoghurt

Freshly squeezed orange juice and coffee, tea, milk or hot chocolate

Desayuno Inglés | English Breakfast 40

Dos huevos fritos sobre tosta de centeno, salchicha Cumberland,

beicon, champiñones portobello y espinacas

Zumo de naranja natural y café, té, leche o chocolate

Two fried eggs on rye toast, Cumberland sausage, bacon,

Portobello mushrooms & spinach

Freshly squeezed orange juice and coffee, tea, milk or hot chocolate

Desayuno Vegano | Vegan Breakfast 40

Revuelto de tofu y espinacas con champiñones salteados,

tomates cherry, salchicha vegetal y aguacate en rodajas

Zumo de naranja natural o detox smoothie y café o té

Scrambled tofu with spinach, Portobello & shiitake mushrooms,

cherry tomatoes, plant based sausage & sliced avocado

Freshly squeezed orange juice or detox smoothie and coffee or tea

Desayuno Árabe | Arab breakfast 40

Huevos fritos con zaatar, labneh, hummus, aceitunas, pepino,

ensalada mediterránea y pan árabe

Zumo de naranja natural y café, té, leche o chocolate

Fried eggs with zaatar, labneh, hummus, olives, cucumber,

Mediterranean salad and arabic bread

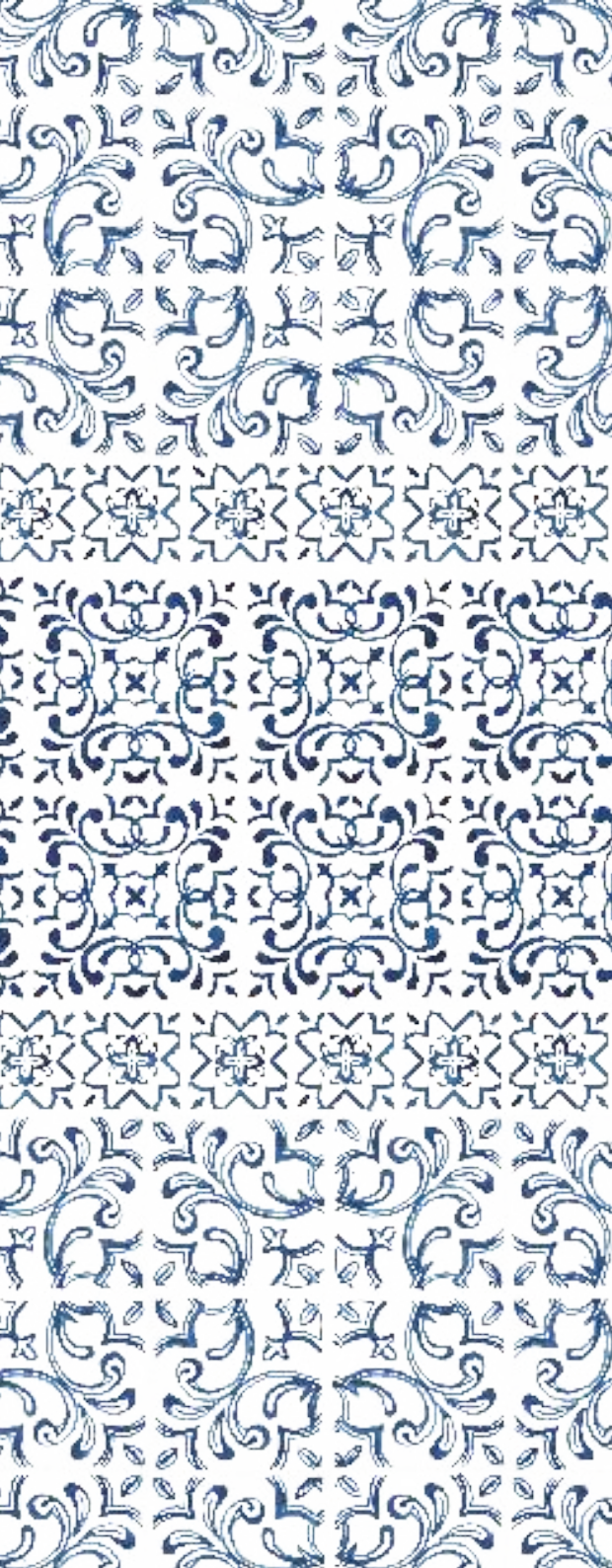
Freshly squeezed orange juice and coffee, tea, milk or hot chocolate

Especialidades Españolas | Spanish Specialities

Pan con tomate

Toast with grated tomato

10



Desayunos a la carta À la Carte breakfast	06 - 11 h
Granola hecha en casa Yogur griego, frutos rojos y miel de flores Homemade granola greek yogurt, red berries and flower honey	19
Tostada francesa caramelizada plátano y azúcar glass Caramelised French toast banana and icing sugar	18
Crêpes de vainilla Chocolate, chantilly, frutos secos y arándanos frescos Vanilla crêpes chocolate, chantilly, nuts and fresh blueberries	19
Gofres mezcla de frutos rojos, miel, sirope de arce y chocolate Waffles mix red berries, honey, maple syrup and chocolate	18
Açaí bol energético, servido con frutos rojos, plátano y granola Açaí energy bowl, served with red berries, banana and granola	17
Parfait de chía, mango y maracuyá Yogurt de coco y topping de mango Chia, mango & passion fruit parfait coconut yogurt and fresh mango	11
Avena cremosa con arándanos y nueces pécan Creamy overnight oat blueberry and pecan nuts	11
Fresas con nata Strawberries with cream	18
Fruta de temporada cortada Seasonal fruit platter	18
Cesta de bollería de la casa Homemade bakery basket	22
Yogur natural o de frutas Plain or fruit yogurt	7
Cereales All Bran, Corn Flakes, Special K, Avena Cereals All Bran, Corn Flakes, Special K, Porridge	8

Salmón ahumado Smoked salmon	34
Bagels, queso crema a las finas hierbas, tomate, pepino y cebolla roja Bagels, cream cheese with herbs, tomato, cucumber and red onion	
Breakfast roll	19
bun de patata, huevos revueltos, queso Cheddar, beicon, salchicha de pollo y mahonesa de Sriracha potato bun, scrambled eggs, Cheddar cheese, bacon, chicken sausage and Sriracha mayonnaise	
Shakshuka	19
Huevos pochados, salsa de tomate picante y queso feta Poached eggs, spicy tomato sauce and feta cheese	
Tostadas de aguacate	23
Huevos de corral pochados y rabanitos Avocado toasts poched free-range eggs and radish	
Tortilla al gusto jamón, queso, champiñones, cebolla Omelette choice of ham, cheese, mushrooms, onion	19
Tostadas con mantequilla y mermelada Toast with butter and jam	7
Huevos de corral Free-range eggs	
Escalfados en tostada integral con tomates a la parrilla Poached on wholemeal toast with grilled tomatoes	13
Revueltos o fritos con jamón, beicon o salchichas Scrambled or fried with ham, bacon or sausages	18
Huevos benedictinos de bogavante Lobster benedict	42
Raciones Sides	
Jamón ibérico Iberian ham	12
Salchichas pollo, cerdo, ternera, vegetal Sausages chicken, pork, beef, vegetarian	11
Beicon crujiente Crispy bacon	10

ENTRANTES | STARTERS

Gazpacho andaluz Andalusian 'gazpacho'	20
Sopa de pescado y marisco Fish & seafood soup	33
Sopa de tomate asado Roasted tomato soup	18
Sopa de pollo y verduras Chicken & vegetable soup	18
Caviar Oscietra 50 g	150
Caviar Oscietra 125 g	375
Ensalada mixta Mixed salad	21
Alitas de pollo crudites, crema agria y salsa búfalo Chicken wings crudites, sour cream & buffalo sauce	28
Quesadillas con guacamole with guacamole	25
Nachos puré de alubias negras, guacamole, queso y jalapeños encurtidos Nachos refried beans, guacamole, melted cheese & pickled jalapeños	25
Berejena asada cremoso de anacardo y salsa shermula Smoked aubergine creamy cashew cream and shermula sauce	26
Bimi asado salsa tahini, almendras con cúrcuma y aceite de zaatar Smoked broccolini tahini sauce, almonds with turmeric and zaatar oil	24

PASTA & ARROZ | PASTA & RICE

Penne arrabiata	29
Espagueti con salsa de tomate & burrata Spaguetti in a pomodoro sauce & burrata	32
Fusilli de lentejas con pesto vegano y tomates Cherry orgánicos Lentil fusilli vegan pesto and organic cherry tomatoes	29
Macarrones con queso trufados Truffle mac & cheese	30
Arroz frito con pollo 23 con gambón 28 Fried rice with chicken 23 with shrimp 28	

PESCADO | FISH

patatas y verduras salteadas | sautéed vegetables & potatoes

Filete de salmón noruego a la parrilla 35

Grilled Norwegian salmon fillet

Lubina del Atlántico a la parrilla 43

Grilled Atlantic sea bass

CARNES Y AVES | MEAT & POULTRY

Coquelet de corral al limón | patatas y verduras salteadas 29

Free-range baby chicken with lemon | sautéed vegetables & potatoes

Solomillo de buey a la parrilla 45

patatas y verduras salteadas

Grilled beef tenderloin | sautéed vegetables & potatoes

Pollo a la mantequilla | arroz pulao 35

Butter chicken | pulao rice

Pescado de origen local
Locally caught fish

SANDWICHES & "BURGERS"

Sandwich de queso fundido chips de patata Grilled cheese sandwich potato chips	25
Sandwich de entrecôte, setas & queso Provolone patatas fritas steak, mushrooms and Provolone cheese sandwich with french fries	37
Sandwich de atún con ensalada de berros y rúcula Tuna melt with watercress & rocket salad	32
Club sandwich patatas fritas Club sandwich French fries	25
Hamburguesa doble con queso Double cheeseburger brioche de patata, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo, mahonesa de pepinillos potato roll, lettuce, tomato, onion, pickle, burger sauce	33
Hamburguesa vegana "Beyond Meat" "Beyond Meat" vegan burger vegan cheese and tomato	32

Postre | Dessert

Tarta tatín Tarte Tatin	17
Tarta de queso Cheesecake	17
Flan de huevo chantilly Crème caramel whipped cream	17
Cookies salsa de vainilla Cookies vanilla sauce	17
Surtido de quesos Cheese platter	23
Fruta de temporada Seasonal fruit platter	18

Hasta 12 años | Principal, postre y bebida
UP TO 12 YEARS | Main, dessert & drink

PRINCIPALES A ELEGIR | CHOICE OF MAINS

Sopa de pollo con fideos | Chicken soup with noodles

Pasta al gusto | Choice of pasta

Filete de pollo empanado | patatas fritas y ensalada
Breaded chicken fillet | chips & salad

Lubina a la parrilla | patatas fritas y ensalada
Grilled sea bass | chips & salad

Hamburguesa | tomate, patatas fritas y ensalada
Beef burger | tomato, chips & salad

POSTRES | DESSERTS

Selección de frutas cortadas | Fruit platter

Yogur natural o de frutas | Natural of fruit yoghurt

Surtido de helados | Fresa, vainilla o chocolate
Ice cream selection | Strawberry, vanilla or chocolate

PARA BEBER | TO DRINK

Agua, refresco, zumo o leche | Water, soft drink, juice or milk



Disponible en horarios del restaurante. Por favor, tenga en cuenta que si su orden incluye platos de NOBU, podría no llegar junto con el resto del pedido

Available during restaurant opening hours. If your selection includes dishes from the NOBU Kitchen alongside other items, please note they might not arrive together

FRÍO | COLD

Pez limón jalapeño Yellowtail jalapeño	31
Sashimi de pescado blanco con miso deshidratado Whitefish sashimi dry miso	29
Ensalada de sashimi con aliño Matsuhisa Sashimi Salad with Matsuhisa Dressing	33
Ensalada de bogavante con aliño picante de limón Lobster salad with spicy lemon dressing	46
Ensalada de espinacas con miso deshidratado Baby spinach salad dry miso	28
Ensalada de espinacas con bogavante y miso deshidratado Baby spinach salad dry miso with lobster	48

CALIENTE | HOT

Bacalao negro con miso Black cod miso	51
Solomillo con teriyaki Prime tenderloin with teriyaki	50
Wagyu chileno con miso y anticucho Chilean wagyu miso anticucho	50



 WAGYU JAPONÉS A5 | JAPANESE A5 WAGYU

Filete 150 g 154

SOPAS Y ARROZ | SOUPS & RICE

Sopa miso | miso soup 9

Arroz al vapor | steamed rice 8

SHUKO SNACKS

Edamame 10

Edamame picante | spicy edamame 11

TACOS

2 tacos por orden | 2 tacos per order

Atún y tomate salsa | tuna with tomato salsa 18

Salmón con miso picante | salmon spicy miso 15

Bogavante con wasabi | lobster wasabi 28

KUSHIYAKI

2 brochetas por orden | 2 skewers per order

 Servido con salsa anticucho o teriyaki
 served with anticucho or teriyaki sauce

Salmón | salmon 26

Pollo | chicken 25

Ternera Wagyu | Wagyu beef 50

NIGIRI | SASHIMI

precio por pieza | price per piece

Atún | Tuna 9

Pez Limón | Yellowtail 9

Salmón | Salmon 8

Gamba | Shrimp 9

Lubina | Sea Bass 9



NOBU restaurant



SUSHI MAKI

Cut roll	
Atún Tuna	20
Atún picante Spicy Tuna	21
Salmón Salmon	19
Salmón picante Spicy salmon	20
Salmón y aguacate Salmon & avocado	21
California California	28
Verduras Vegetable	13

NOBU VEGETARIANO | VEGETARIAN

FRÍO | COLD

Espárragos con miso deshidratado Asparagus dry miso	15
---	----

CALIENTE | HOT

Berenjena con miso Eggplant miso	21
Mix de verduras sake y soja Mixed vegetables sake soy	21

Cipriani restaurant



Disponible en horarios del restaurante. Por favor, tenga en cuenta que si su orden incluye platos de Cipriani, podría no llegar junto con el resto del pedido
Available during restaurant opening hours. If your selection includes dishes from the Cipriani Kitchen alongside other items, please note they might not arrive together

ENTRANTES | APPETIZERS

Club sandwich alla Cipriani Club sandwich alla Cipriani	38
Ensalada de pollo alla Cipriani Chicken salad alla Cipriani	34
Ensalada Downtown con gambas, aguacate, tomate, aceitunas y judías verdes with prawns, avocado, tomatoes, olives, green beans	36
Prosciutto di Parma con melón Prosciutto di Parma with melón	45
Burrata alla Mediterránea	50
Bresaola con lascas de queso parmesano Bresaola with shaved Parmesan	41

PIZZAS | PIZZAS

Pizza margarita Pizza margherita	34
Pizza diavola Pizza diavola	38
Pizza con burrata, rúcula y trufa negra Pizza with burrata, rucola and black truffle	77

PASTA | PASTA

Berenjena alla parmigiana Aubergine alla parmigiana	39
Tagliioni al horno con jamón Baked tagliolini with ham	47
Tagliardi a la boloñesa Tagliardi alla bolognese	50
Paccheri con salsa de tomate Paccheri with tomato sauce	34
Rigatoni all'Amatriciana Blanca Rigatoni all' Amatriciana Bianca	47

PRINCIPALES | MAINS

Gambas argentinas al curry con arroz pilaf especiado Argentinian curry prawns with spiced pilaf rice	64
Piccatine de ternera "al limone" con arroz pilaf Veal picatina al limone with pilaf rice	62
Lubina chilena al vapor alla Carlina con arroz pilaf Steamed Chilean seabass alla Carlina with pilaf rice	72

POSTRES | DESSERTS

Tarta de chocolate Chocolate cake	28
Tiramisú Tiramisú	27
Tarta vainilla merengue Vanilla meringue	33
Helado de vainilla Vanilla ice cream	43

Libanés | Lebanese restaurant



Servimos en horarios del restaurante | During restaurant opening hours

FRÍO | COLD

Hommos con crema de sésamo y limón Hommos sesame seed cream and lemon juice	19
Hommos Bil Snoubar Puré de garbanzos con sésamo y piñones Hommos Bil Snoubar chick-pea purée with sesame seed cream and pine nuts	26
Hommos Bil Shawarma Puré de garbanzos con crema de sésamo y shawarma (ternera marinada) Hommos Bil Shawarma chick-pea purée with sesame seed cream and marinated beef	26
Moutabal crema de berenjena con sésamo y limón Moutabal eggplant with sesame seed and lemon	20
Tabbouleh con ensalada de tomate Tabbouleh with tomato salad	21
Falafel Bolas de garbanzo fritas con salsa de crema de sésamo y verduras Falafel fried chick-pea scoops with sesame seed cream and vegetables	20
Kebbeh Akras Croquetas de cordero y trigo rellenas de carne picada, cebolla y piñones Kebbeh Akras lamb and wheat meatballs stuffed with minced meat, onions and pine nuts	27
Sambousek empanadillas de carne de cordero, cebolla y piñones Sambousek lamb, onion and pine nuts parcels	20
Fatayer de Espinacas empanadillas de espinacas, tomate y cebolla Fatayer with spinach spinach, tomato and onion parcels	20
Rekakat de Queso empanadillas de queso, perejil y cebolla Rekakat with Cheese cheese, parsley and onion parcels	20
Labneh Bil Toum queso blanco de yogur con ajo y hierbabuena Labneh Bil Toum Youghurt cheese with garlic and mint	21
Fattoush ensalada mixta con pan tostado, limón y aceite de oliva Fattoush mixed salad with toasted bread, lemon juice and olive oil	21



CALIENTE | HOT

Kharouf Manshi	39
Carne de cordero con arroz, almendras y piñones Kharouf Manshi lamb served with rice, almonds and pine nuts	
Shish Tawouk	36
Pinchos de pollo a la parrilla con un toque de ajo y arroz o patatas fritas Shish Tawouk Grilled chicken kebab with a touch of garlic. Served with rice or chips	
Lahem Mashwi	45
Pinchos de cordero a la parrilla con arroz o patatas fritas Lahem Mashwi Grilled lamb kebab. Served with rice or chips	
Mashawi Mouchakal	49
Tres pinchos de cordero, pollo y carne de cordero picada; dos chuletas de cordero lechal con arroz o patatas fritas Mashawi Mouchakal Three kebabs: lamb, chicken and chopped lamb; two suckling lamb chops served with rice or chips	
Cous Cous Mixto	41
Cous cous de pollo y cordero, cebolla, zanahoria, nabo, calabacín, calabaza y garbanzos. Salsa picante, cebolla y pasas caramelizadas aparte Mixed Cous Cous Cous cous with lamb and chicken, courgettes, pumpkin, onion, carrots, turnip and chick-peas. Chilly sauce and carmelized onion and raisins on the side	
Cous Cous Vegetal	33
Cous cous con cebolla, calabaza, calabacín, zanahoria, nabo y garbanzos. Salsa picante, cebolla y pasas caramelizadas aparte Cous Cous with vegetables Cous cous with onion, courgettes, pumpkin, turnips, carrots and chick-peas. Chilly sauce and carmelized onion and raisins on the side	
Arayes	25
Pan pita relleno de carne de cordero picada con perejil y cebolla Arayes Pita bread stuffed with chopped lamb meat, parsley and onion	
Jawaneh Alitas de pollo fritas al limón, ajo y perejil	26
Jawaneh Fried chicken wings with garlic, lemon juice and parsley	
Kafta Mashwi	39
Pinchos de carne picada de cordero con cebolla, pimienta y perejil, con arroz o patatas fritas Kafta Mashwi Grilled minced lamb kebab with onion, pepper and parsley with rice or chips	



DE TEMPORADA | SEASONAL

Warak Enab hoja parra rellena de verduras y arroz 21
Warak Enab vine leaves stuffed with vegetables and rice

Labneh queso blanco de yogur natural 21
Labneh white cheese made of natural yoghurt

NIÑOS | KIDS

Solomillo de pollo empanado Servido con patatas fritas 21
Breaded chicken loin served with french fries

Lasaña boloñesa 21
Beef lasagna



Pica Pica



Disponible en horarios del restaurante. Por favor, tenga en cuenta que si su orden incluye platos de Pica Pica, podría no llegar junto con el resto del pedido
Available during restaurant opening hours. If your selection includes dishes from the Pica Pica Kitchen alongside other items, please note they might not arrive together

Pizzas

Kaia's Number One Margarita Tomate & mozzarella Tomato & mozzarella	32
Ines's Obviously Olives Tomate, mozzarella & aceitunas de Kalamata Tomato, mozzarella & kalamata olives	32
Nadine's Best Pepperoni Tomate, mozzarella & pepperoni Tomato, mozzarella & pepperoni	34
Sienna's Hypno Pesto Tomate, salsa de vodka, mozzarella & pesto Tomato, vodka sauce, mozzarella & pesto	32
Hannah's Hawaiian Tomate, mozzarella, piña & jamón york Tomato, mozzarella, pineapple & ham	34
Don Daniel's Putanesca Alcaparras, aceitunas, anchoas, pimiento picante, tomate & mozzarella Capers, olives, anchovies, chilli pepper, tomato & mozzarella	35
Primo's PHB Pepperoni, miel picante & burrata Pepperoni, hot honey & burrata	36
Fernando's Salchichita Española Tomate, mozzarella & chorizo casero Tomato, mozzarella & home-made chorizo	34
Dahoud's Double Hot Vodka picante, mozzarella & jalapeño Spicy vodka, mozzarella & jalapeño	32
Mauro. Yes Boss Tomate, burrata Tomato, burrata	33
Javi's Magic Mix de champiñones & mozzarella Mushroom medley & mozzarella	32

Pizzas

Wille's White Knight 32
Ricotta, mozzarella, caramelised onions, sesame crust

Shaun's Truffle Tennis 52
Tartufata, mozzarella fior di latte & trufa de verano
Tartufata, mozzarella fior di latte & summer truffle

Jose Andrés Salmon Delux 48
Cebolla roja, creme fraiche, salmón ahumado & cebollino
Red onion, creme fraiche, smoked salmon & chives
Con 30 gr. Caviar · with 30 gr. Caviar 140

Dips 3
Ranchera | Ranch · Miel picante | Spicy Honey · Barbacoa | BBQ

Toppings

Mozzarella	4	Jamón York York ham	5
Ricotta	4	Pepperoni	5
Ricotta		Pepperoni	
Queso parmesano	4	Chorizo	5
Parmesan cheese			
Jalapeños	4	Pepperoni halal	5
Aceitunas kalamata	4	Halal pepperoni	
Kalamata olives		Miel picante	5
Setas de temporada	4	Hot honey	
Seasonal mushrooms		Pesto	5
Cebolla caramelizada	4	Anchoas	6
Caramelised onions		Anchovies	
Queso vegano	5	Burrata	8
Vegan cheese			

Dessert

Ice Cream Sandwich 14
Helado de vainilla con chocolate | Vanila ice cream with chocolate

Rebecca's mini ice cream cookies 14



Menú de noche | Night menu

00 - 06 h

Sopa de pollo y verduras Chicken & vegetable soup	20
Ensalada César con pollo o langostino Caesar salad with chicken or king prawn	31
Alitas de pollo crudites, crema agria y salsa búfalo Chicken wings crudites, sour cream & buffalo sauce	29
Quesadillas Guacamole, pico de gallo, crema agria & salsa picante Quesadillas guacamole, pico de gallo, sour cream & spicy sauce	26
Nachos puré de alubias negras, guacamole, queso fundido & jalapeños encurtidos Nachos refried beans, guacamole, melted cheese & pickled jalapeños	26
Macarrones con queso trufados Truffle mac & cheese	31
Arroz frito con pollo Fried rice with chicken	24
Sandwich de queso fundido con chips de patata Grilled cheese sandwich with potato chips	26
Sandwich de entrecôte, setas & queso Provolone Con patatas fritas Entrecôte, mushrooms & Provolone cheese sandwich with french fries	37
Club sandwich con patatas fritas Club sandwich with french fries	29
Hamburguesa doble con queso Double cheeseburger Mahonesa de pepinillos, brioche de patata, lechuga, tomate, cebolla y pepinillo Burger sauce, potato roll, lettuce, tomato, onion and pickle	34



Wines | Vinos

TINTOS | RED

LZ	50
Tempranillo Rioja	
Erial Tinto Fino, Merlot Ribera del Duero	60
Can Sumoi Granacha, Sumoll Priorato	60
El Arquitecto Cabernet, Syrah, Tempranillo Sierras de Málaga	70
Tomás Postigo 3º Año	95
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot Ribera del Duero	
Muga Reserva Selección Especial Tempranillo Rioja	100
Viña Tondonia Reserva Tempranillo, Mazuelo, Graciano Rioja	110
Rizado Old Vines Monastrell Yecla	130
Roda I Reserva Tempranillo Rioja	135

ROSADOS | ROSÉ

Quelías Rosé Garnacha, Viura, Tempranillo Cigales	50
Whispering Angel Grenache, Cinsault Côtes de Provence	90

BLANCOS | WHITE

Avgvstvs media botella half bottle	45
Chardonnay Penedés	
Fento Albariño Rías Baixas	50
Finca la Colina Sauvignon Blanc Rueda	55
Malcorta Verdejo Rueda	60
Avgvstvs Chardonnay Penedés	85
Pazo Barrantes Albariño Rías Baixas	100
Bourgone Éléance P. Maufoux Chardonnay Burgundy	100
Puligny Montrachet L. Jadot Chardonnay Burgundy	210
Baron de L Sauvignon Blanc Pouilly Fumé	250

Champagne & cava

CHAMPAGNE

R Ruinart media botella half bottle	90
R Ruinart	160
Veuve Clicquot Ponsardin	150
Bollinger Special Cuvée	185
Ruinart Rosé	190
Laurent Perrier Rosé	230
Ruinart Blanc de Blancs	240
Perrier Jouët Belle Époque	290
Dom Pérignon Vintage	450
Louis Roederer Cristal	650

ESPUMOSOS | Sparkling

Rovellats Gran Reserva Brut Nature	60
De Nit Rosé Brut	70

CLICK HERE OR ASK YOUR WAITER
FOR THE RESORT'S MASTER WINE LIST



Haga clic aquí o pregunte a su camarero
por la carta de vinos del Resort



ALERGENOS - ALLERGENS

Gluten | Huevos / Eggs | Pescado / Fish
 Cacahuete / Peanuts | Soja / Soy beans
 Lactosa / Dairy | Nueces / Nuts | Apio / Celery
 Mostaza / Mustard | Sésamo / Sesame
 Sulfitos / Sulfites - Altramuzes / Lupin
 Crustáceos / Crustaceans | Moluscos / Mollusc

DESAYUNOS

Cafés, chocolate, leche, té o infusiones

Zumos recién exprimidos
· naranja, manzana, zanahoria, zanahoria, pomelo

Otros zumos
· tomate, melocotón

Chupito de jengibre

Melón o piña

Smoothies

Aguacate, manzana, kiwi, pera y menta

Brocoli, espinacas, apio, platano y piña

Higos, miel, vainilla, manzana, melocotón y plátano

Piña, manzana y coco

Mango, melón y fresa

Açaí, arándano, fresa y plátano

Desayuno Continental

Desayuno Inglés

Desayuno Vegano

Desayuno Árabe

Pan con tomate

Desayunos a la carta

Granola hecha en casa yogur griego, frutos rojos y miel de flores

Tostada francesa caramelizada plátano y azúcar glass

Crêpes de vainilla chocolate, chantilly, frutos secos y arándanos frescos

Gofres mezcla de frutos rojos, miel, sirope de arce y chocolate

Açaí bol energético

Parfait de chia, mango y maracuyá

Avena cremosa

Fresas con nata

Fruta de temporada cortada

Yogur natural o de frutas

Cereales

Torre de salmón ahumado

Breakfast Roll

Shakshuka

Tostadas de aguacate

Tortillas al gusto

· con jamón york

· con queso

· con champiñones

Tostada con mantequilla y mermelada

Huevos revueltos o fritos

· con jamón york

· con bacon

· con champiñones

· con chistorra

· con jamón ibérico

Huevos escalfados en tostada integral

Huevos benedictinos con bogavante

Raciones: bacon, jamón ibérico, salchichas

ALMUERZO Y CENA

Gaspacho andaluz

Sopa de pescado y marisco

Sopa de tomate asado

Sopa de pollo y verduras

Caviar Oscietra 50 g

Caviar Oscietra 125 g

Ensalada mixta

Alitas de pollo

Quesadillas con guacamole

Guacamole con nachos

Berenjena asada

Bimi asado

PASTA Y ARROZ

Penne arrabiata

Espagueti con salsa de tomate & burrata

Fusilli de lentejas

Macarrones con queso trufados

Arroz frito

con pollo

con gambas

PESCADO

Filete de salmón noruego a la parrilla

Lubina del atlántico a la parrilla

CARNE Y AVE

Coquelet de corral al limón

Solomillo de buey a la parrilla

Pollo a la mantequilla

SANDWICHES & HAMBURGUESAS

Sandwich de queso fundido

Sandwich de entrecôte, setas & queso Provolone

Sandwich de atún

Club sandwich

Hamburguesa

Hamburguesa vegana "Beyond Meat"

MENÚ INFANTIL

Sopa de pollo con fideos

Pasta al gusto

Filete de pollo empanado

Lubina a la parrilla

Hamburguesa de solomillo de res

Agua, refresco, zumo o leche

POSTRES

Fruta de temporada	
Yogur natural o de frutas	🍓
Surtido de helados Puente Romano	🍦🍦
Surtido de quesos	🍰
Tarta de chocolate	🍰🍫
Tarta tatin	🍰🍫
Flan de huevo	🍰🍫
Tarta de queso	🍰🍫🍰
Galleta con chips de chocolate	🍪🍫🍰

NOBU

FRÍO

Pez Limón Jalapeño	🍷🍷🍰
Sashimi de Pescado Blanco con Miso Deshidratado	🍷🍰
Ensalada de Sashimi con Aliño Matsuhisa	🍷🍰🍰🍰
Tiradito	🍷🍰🍰
New Style Sashimi	🍷🍰🍰🍰🍰
Ensalada Verde con Aliño Matsuhisa	🍷🍰🍰
Ensalada de Bogavante con Aliño Picante de Limón	🍷🍰🍰🍰
Ensalada de Espinacas con Miso Deshidratado	🍰
Ensalada de Espinacas con Aguacate y Miso Deshidratado	🍰
Ensalada de Espinacas con Gambas y Miso Deshidratado	🍰🍰
Ensalada de Espinacas con Bogavante y Miso Deshidratado	🍰🍰

CALIENTE

Bacalao Negro con Miso	🍷🍰
Solomillo de Wagyu Chileno con Teriyaki o Anticucho	🍷🍰🍰🍰
Ternera de Wagyu Chilena con Miso y Anticucho	🍷🍰🍰
Lomo Alto con Anticucho al Estilo Peruano	🍰🍰

WAGYU JAPONÉS A5

New Style	🍰🍰
Filete	

SOPAS Y ARROZ

Sopa Miso	🍷🍰
Arroz al Vapor	

SHUKO SNACKS

Edamame	🍰
Edamame Picante	🍰🍰
Pimientos Padrón Den Miso	🍰🍰

NOBU TACOS

Atún y Tomate Salsa	🍷🍰
Salmón con Miso Picante	🍷🍰
Bogavante con Wasabi	🍰🍰

KUSHIYAKI

Salmón	🍷🍰🍰
Pollo	🍰🍰🍰
Ternera	🍰🍰🍰

NIGIRI & SASHIMI

All nigiris include mustard allergy which is found in wasabi.

Atún	🍷🍰🍰
Pez Limón	🍷🍰🍰
Salmón	🍷🍰🍰
Gamba	🍰
Pescado Blanco	🍰

SUSHI MAKI CUT ROLL

Atún	
Atún Picante	🍰
Salmón	🍰
Salmón Picante	
Pez Limón Picante	🍰
Salmón y Aguacate	🍰
California	🍰
Tempura de Gambas	🍰🍰
Verduras	🍰

VEGETARIANO

Espárragos con Miso deshidratado	🍰
----------------------------------	---

CALIENTE

Berenjena con Miso	🍰
Mix de Verduras Sake y Soja	🍰
Bimi Sake y Soja Picante	🍰
Coliflor Jalapeño	

LIBANÉS

FRÍO

Hommos	🍰
Moutabal	🍰
Tabouleh	🍰
Warak Enab	
Labneh	🍰
Hommos bil snoubar	🍰

CALIENTE

Kebbeh akras	🍰
Kharouf manshi	🍰



PICA PICA

PIZZAS

Kaia's Number One Margarita

Ines's Obviously Olives

Nadine's Best Pepperoni

Sienna's Hypno Pesto

Hannah's Hawaiian

Don Daniel's Putanesca

Primo's PHB

Fernando's Salchichita Española

Dahoud's Double Hot

Mauro, Yes Boss

Javi's Magic

Wille's White Knight

DIPS

Ranchera

Miel picante

Barbacoa

TOPPINGS

Mozzarella

Ricotta

Queso parmesano

Jalapeños

Aceitunas kalamata

Setas de temporada

Cebolla caramelizada

Queso vegano

Jamón York

Pepperoni

Chorizo

Pepperoni halal

Miel picante

Pesto

Anchoas

Burrata

DESSERT

Ice Cream Sandwich

Affogato

Vanilla ice cream

Sundae

