



Puerta Romano
MARBELLA



IN-ROOM DINING



 LEADING
HOTELS

Para pedidos inferiores a 35€, 10€ por reparto serán cobrados | For orders below 35€, 10€ service charge is considered

MARQUE | DIAL: **22121**

Café de cultivo sostenible | Sustainably sourced coffee
Pescado de origen local | Locally caught fish



Bebidas | Beverages

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

Chupito de jengibre 8
Ginger shot

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

Smoothies

Brócoli, espinacas, apio, plátano y piña 14
Broccoli, spinach, celery, banana and pineapple

Piña, manzana y coco 14
Pineapple, apple and coconut

Higos, miel, vainilla, manzana, melocotón y plátano 18
Figs, honey, vanilla, apple, peach and banana

Aguacate, manzana, kiwi, pera y menta 18
Avocado, apple, kiwi, pear and mint

Mango, melón y fresa 18
Mango, melon and strawberry

Açaí, arándano, fresa y plátano 18
Acai, blueberry, strawberry and banana



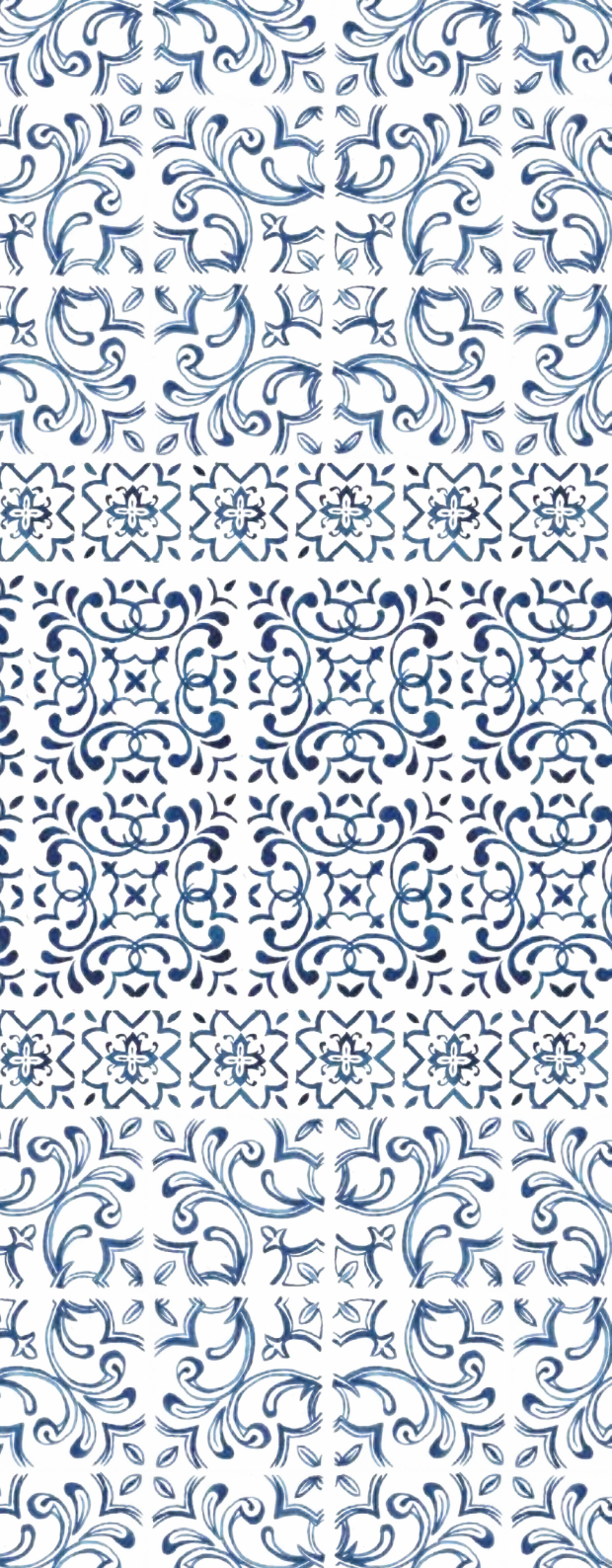
Desayuno Continental | Continental Breakfast 46
Cesta de bollería, mantequilla, mermelada, miel, yoghurt
Zum o de naranja natural y café, té, leche o chocolate
Bakery basket, butter, jam, honey, yoghurt
Freshly squeezed orange juice and coffee, tea, milk or hot chocolate

Desayuno Inglés | English Breakfast 58
Dos huevos fritos sobre tosta de centeno, salchicha Cumberland,
beicon, champiñones portobello y espinacas
Zum o 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 58
Revuelto de tofu y espinacas con champiñones salteados,
tomates cherry, salchicha vegetal y aguacate en rodajas
Zum o 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 58
Huevos fritos con zaatar, labneh, hummus, aceitunas, pepino,
ensalada mediterránea y pan árabe
Zum o 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 14
Pan con tomate
Toast with grated tomato



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	22
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 blueberrys	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	18
Parfait de chia, mango y maracuyá Yogurt de coco y topping de mango Chia, mango & passion fruit parfait coconut yogurt and fresh mango	14
Avena cremosa con arándanos y nueces pécan Creamy overnight oat blueberry and pecan nuts	14
Fresas con nata Strawberries with cream	18
Fruta de temporada cortada Seasonal fruit platter	24
Cesta de bollería de la casa Homemade bakery basket	24
Yogur natural o de frutas Plain or fruit yogurt	12
Cereales All Bran, Corn Flakes, Special K, Avena Cereals All Bran, Corn Flakes, Special K, Porridge	14

Desayunos a la carta | À la Carte breakfast 06 - 11 h

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 sandwich 22
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 22
Huevos pochados, salsa de tomate picante y queso feta
Poached eggs, spicy tomato sauce and feta cheese

Tostadas de aguacate 24
Huevos de corral pochados y rabanitos
Avocado toasts | poched free-range eggs and radish

Tortilla al gusto | jamón, queso, champiñones, cebolla 24
Omelette | choice of ham, cheese, mushrooms, onion

Tostadas con mantequilla y mermelada 14
Toast with butter and jam

Huevos de corral | Free-range eggs
Escalfados en tostada integral con tomates a la parrilla 22
Poached on wholemeal toast with grilled tomatoes

Revueltos o fritos con jamón, beicon o salchichas 24
Scrambled or fried with ham, bacon or sausages

Huevos benedictinos de bogavante 42
Lobster benedict

Raciones | Sides

Jamón ibérico | Iberian ham 14

Salchichas | pollo, cerdo, ternera, vegetal 14
Sausages | chicken, pork, beef, vegetarian

Beicon crujiente | Crispy bacon 14

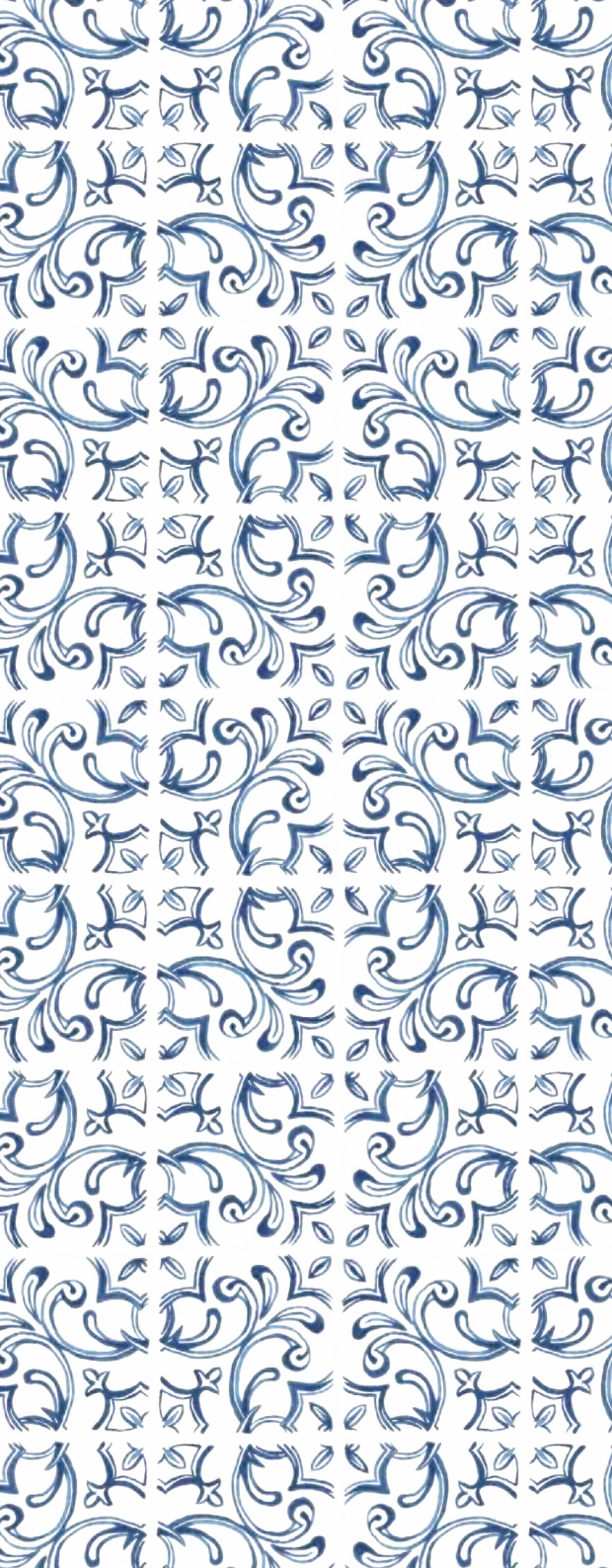


ENTRANTES | STARTERS

Gazpacho andaluz Andalusian 'gazpacho'	20
Sopa de pescado y marisco Fish & seafood soup	33
Sopa de tomate asado Roasted tomato soup	19
Sopa de pollo y verduras Chicken & vegetable soup	22
Caviar Oscietra 50 g	150
Caviar Oscietra 125 g	375
Ensalada mixta Mixed salad	24
Ensalada César con pollo Chicken Caesar salad	38
Alitas de pollo crudites, crema agria y salsa búfalo Chicken wings crudites, sour cream & buffalo sauce	29
Quesadillas con guacamole with guacamole	28
Nachos puré de alubias negras, guacamole, queso y jalapeños encurtidos Nachos refried beans, guacamole, melted cheese & pickled jalapeños	26
Berenjena 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 Spagueti 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 32 Fried rice with chicken 23 with shrimp 32	



PESCADO | FISH

patatas y verduras salteadas | sautéed vegetables & potatoes

Filete de salmón noruego a la parrilla 36

Grilled Norwegian salmon fillet

Lubina del Atlántico a la parrilla 44

Grilled Atlantic sea bass

CARNES Y AVES | MEAT & POULTRY

Coquelet de corral al limón | patatas y verduras salteadas 32

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

Solomillo de buey a la parrilla 46

patatas y verduras salteadas

Grilled beef tenderloin | sautéed vegetables & potatoes

Pollo a la mantequilla | arroz pulao 36

Butter chicken | pulao rice

SANDWICHES & "BURGERS"

Sandwich de queso fundido chips de patata Grilled cheese sandwich potato chips	26
Sandwich de entrecôte, setas & queso Provolone patatas fritas steak, mushrooms and Provolone cheese sandwich with french fries	38
Sandwich de atún con ensalada de berros y rúcula Tuna melt with watercress & rocket salad	32
Club sandwich patatas fritas Club sandwich French fries	31
Hamburguesa doble con queso Double cheeseburger brioche de patata, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo, mahonesa de pepinillos potato roll, lettuce, tomato, onion, pickle, burger sauce	34
Hamburguesa vegana "Beyond Meat" "Beyond Meat" vegan burger vegan cheese and tomato	32

Postre | Dessert

Tarta tatin Tarte Tatin	18
Tarta de queso Cheesecake	18
Flan de huevo chantilly Crème caramel whipped cream	18
Cookies salsa de vainilla Cookies vanilla sauce	18
Surtido de quesos Cheese platter	28
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



NOBU restaurant



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

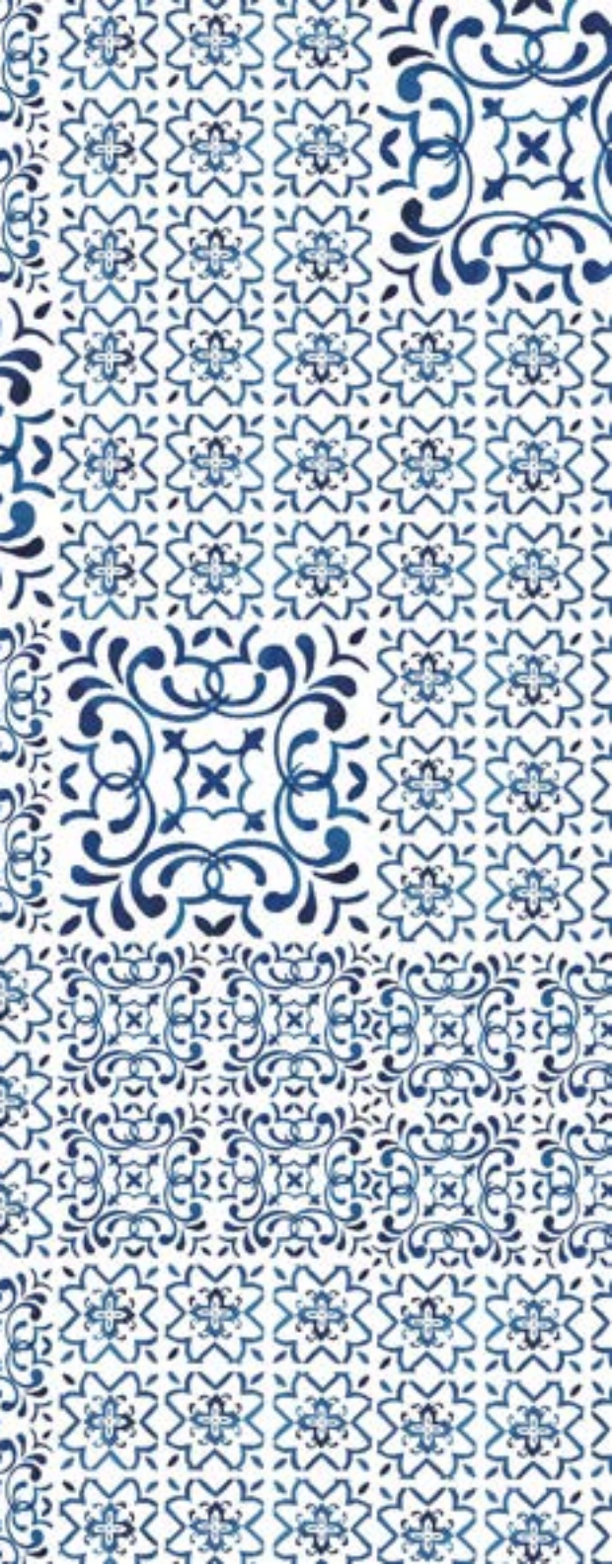
Atún | Tuna 9

Pez Limón | Yellowtail 9

Salmón | Salmon 8

Gamba | Shrimp 9

Lubina | Sea Bass 9



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 caramelized 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 caramelized
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, pimienta 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 Cheesy Peasy	32
Mozzarella, fontina, gorgonzola, parmesano & pimienta	
Mozzarella, fontina, gorgonzola, parmesan & pepper	
Shaun's Truffle Tennis	52
Tartufata, mozzarella fior di latte & trufa de verano	
Tartufata, mozzarella fior di latte & summer truffle	
Jose Andrés Pizza Vongole	30
Almejas, aceite de ajo, Pecorino, ajo, ralladura de limón & gajos de limón	
Clams, garlic oil, Pecorino, garlic, lemon zest & lemon wedges	

SALSAS DIPS	3
Ranchera Ranch · Miel picante Spicy Honey · Barbacoa BBQ	

TOPPINGS

Mozzarella	4	Jamón York	5
Ricotta	4	York ham	
Ricotta		Pepperoni	5
Queso parmesano	4	Pepperoni	
Parmesan cheese		Chorizo	5
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			

POSTRE | DESSERT

Apple pie	14
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	42
Alitas de pollo crudites, crema agria y salsa búfalo Chicken wings crudites, sour cream & buffalo sauce	31
Quesadillas Guacamole, pico de gallo, crema agria & salsa picante Quesadillas guacamole, pico de gallo, sour cream & spicy sauce	31
Nachos puré de alubias negras, guacamole, queso fundido & jalapeños encurtidos Nachos refried beans, guacamole, melted cheese & pickled jalapeños	28
Macarrones con queso trufados Truffle mac & cheese	33
Arroz frito con pollo Fried rice with chicken	26
Sandwich de queso fundido con chips de patata Grilled cheese sandwich with potato chips	29
Sandwich de entrecôte, setas & queso Provolone Con patatas fritas Entrecôte, mushrooms & Provolone cheese sandwich with french fries	42
Club sandwich con patatas fritas Club sandwich with french fries	38
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	38



Wines | Vinos

TINTOS | RED

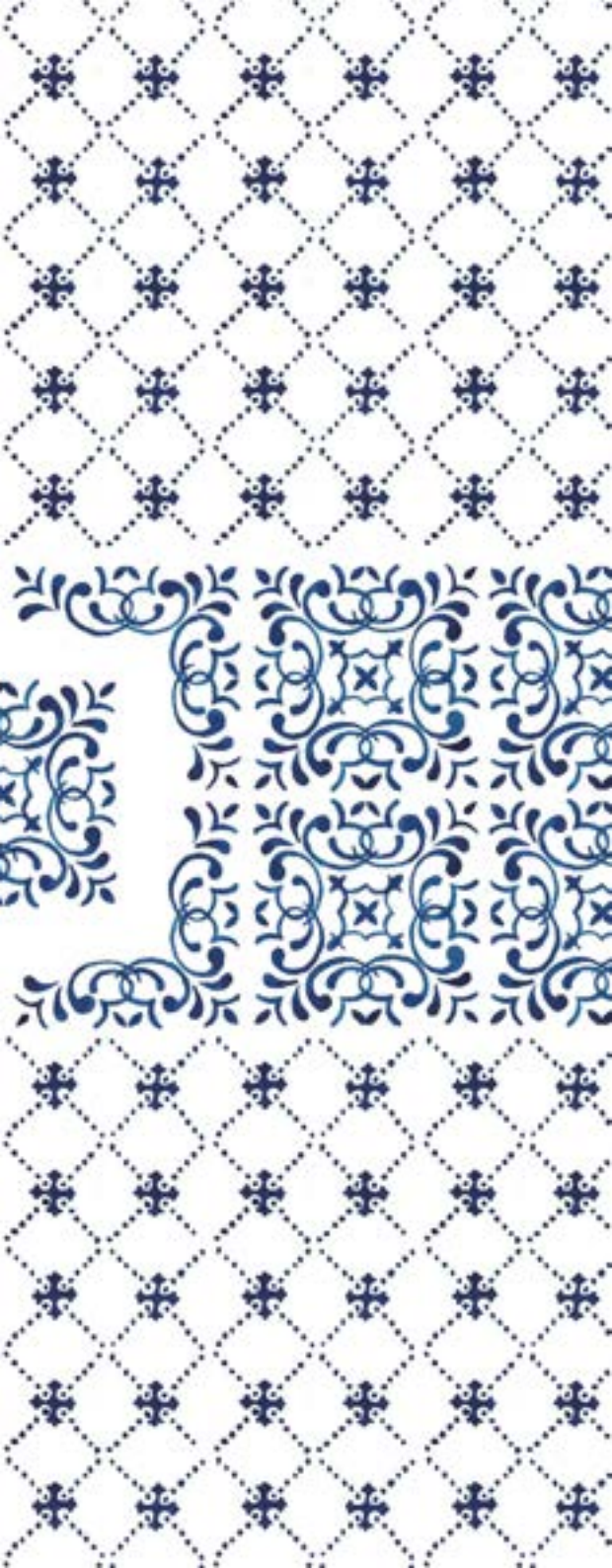
LZ	50
Tempranillo Rioja	
Erial Tinto Fino, Merlot Ribera del Duero	60
Can Sumoi Granacha, Sumoll Priorato	60
El Arquitecto Cabernet, Syrah, Tempranillo Sierras de Málaga	70
Tomás Postigo 3º Año	95
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot Ribera del Duero	
Muga Reserva Selección Especial Tempranillo Rioja	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
Bourgogne Élégance 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 aqui 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

Gazpacho 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

Bimí 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

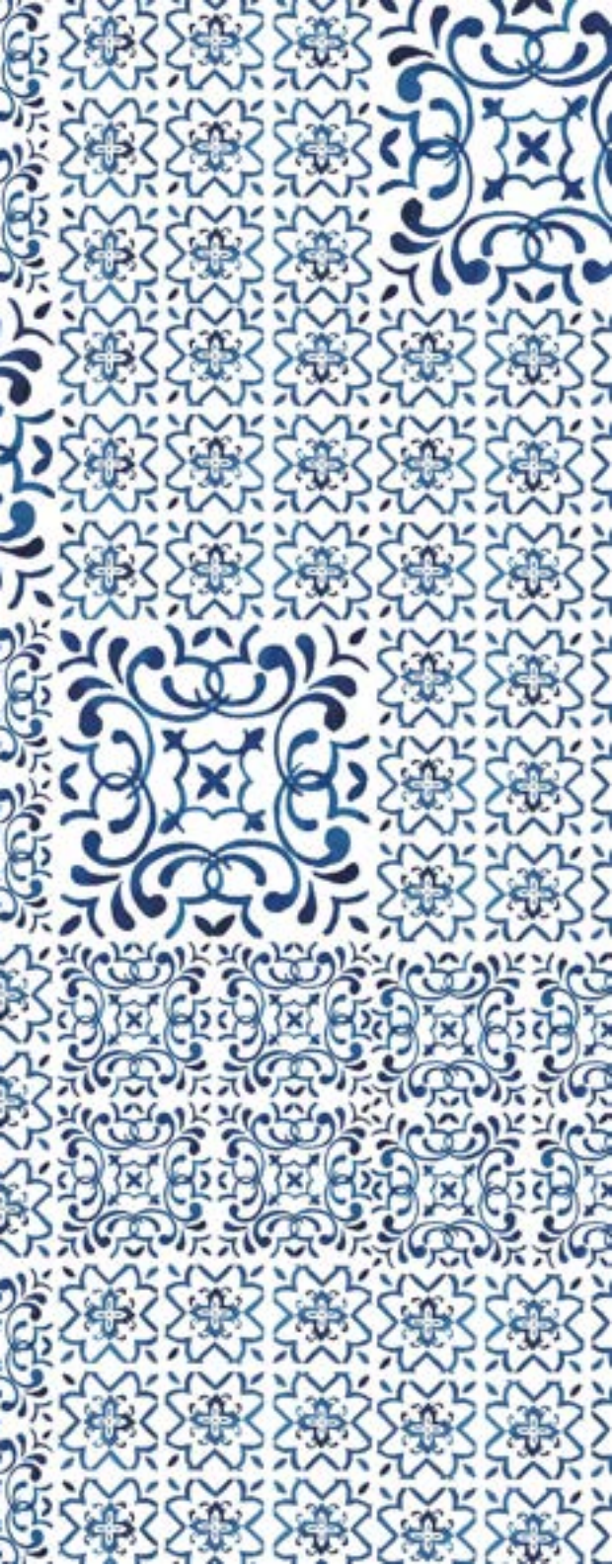
Pasta al gusto

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	🍌🍌🍌
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	🍌

A vertical strip of six repeating tile patterns in blue and white. The patterns include floral motifs, geometric designs, and a central medallion.

