



SERVICIO DE HABITACIONES

Selección de panes, aceite de oliva de Sóller • 4€ p.p,

**opcion GF disponible*

BOCADOS LIGEROS

TABLA DE QUESOS • 23,00

Selección de quesos locales,
pan de cristal a la parrilla

TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS Y MALLORQUINES • 22,00

Selección de embutidos ibéricos y
mallorquines, pan de cristal a la parrilla

ENSALADA CAESAR • 19,00

Corazones de lechuga romana,
pechuga de pollo, salsa Caesar,
anchoas, picatostes
(Opción gambas a la parrilla + 4,00)

SÁNDWICHES Y WRAPS

CLUB SÁNDWICH • 15,00

Pechuga de pollo, mayonesa con huevo,
encurtidos, jamón cocido, bacón,
cheddar, patatas fritas

WRAP VEGANO (VG) • 12,00

Aguacate machacado, tofu frito,
vinagreta de tahini, ensalada verde

HAMBURGUESA BLACK ANGUS • 22,00

Carne Angus, queso cheddar, brioche
tostado, patatas fritas

PIZZAS

MARGHERITA • 14,00

CUATRO QUESOS • 15,00

TOMATE Y SOBRASADA • 17,00

SALMÓN Y CRÈME FRAÎCHE • 19,00

PASTAS

Penne o espaguetis con opción de:

SALSA PUTTANESCA • 15,00

TOMATE Y ALBAHACA • 14,00

BOLOÑESA • 17,00

ENTRECÔTE • 30,00

Chimichurri, patatas fritas,
ensalada verde

PESCADO DEL DÍA • 25,00

Lubina a la plancha,
verduras de temporada

POSTRES

PLATO DE FRUTA FRESCA • 10,00

GATÓ DE ALMENDRAS,

YOGUR DE MARACUYÁ • 7,00



(V) Vegetariano | (VG) Vegano

Please ask us which dishes can be adapted to vegetarian or vegan diets. Dishes may contain one or more of the 14 allergens listed in the European Directive No. 1169/2011. (1) Cereals contain gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Dairy, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulfur dioxide and sulfites, (13) Lupins, (14) Mollusks. We cannot guarantee the total absence of allergens in all our dishes and beverages. If needed, the service team can provide you with our list of allergens.



ROOM SERVICE WINE LIST

VINOS TINTOS

FRANJA ROJA • 30,00

Mantonegro, Cabernet Sauvignon,
Callet y Syrah | D.O.P. Binissalem

VERITAS VINYES VELLES • 36,00

Mantonegro, Cabernet Sauvignon,
Syrah y Callet | D.O.P. Binissalem

VIVANCO CRIANZA • 30,00

Tempranillo | D.O.P.Ca. Rioja

PAGO CARRAOVEJAS • 57,00

Tinto fino, Cabernet Sauvignon
y Merlot | D.O.P. Ribera del Duero

VINOS BLANCOS

PUERTA SANTA • 29,00

Albariño | Rías Baixas

MARQUÉS DE RISCAL RUEDA VERDEJO • 33,00

Verdejo | D.O.P. Rueda

MORTITX BLANC • 35,00

Malvasía, Moscatel, Chardonnay y
Riesling | I.G.P. Mallorca

OLIVER MORAGUES PRENSAL • 33,00

Prensal Blanc | I.G.P. Mallorc

VINOS ROSADOS

VERITAS CAP-ROIG • 33,00

Mantonegro, Callet y Syrah
D.O.P. Binissalem

JEAN LEON 3055 ROSÉ • 31,00

Pinot Noir | D.O.P. Penedès

MARQUÉS DE CÁCERES ROSADO • 28,00

Tempranillo y Garnacha
D.O.P.Ca. Rioja

CAVAS AND CHAMPAGNE

FREIXENET BRUT

NATURE RESERVA • 28,00

Macabeo, Xarel·lo, Parellada
D.O.P. Cava

MOËT & CHANDON BRUT • 100,00

Pinot Noir, Pinot Meunier y
Chardonnay | Champagne

