

BEBIDAS/ DRINKS

07:00 am - 11:00pm



Para pedir del menú, pulsa el botón room service desde el teléfono de la habitación.



To order from the menu, press the Room Service button on your in-room phone.

VINO TINTO/ RED WINE

- D.O.Ca. Rioja (Viña Pomal) 8€ 30€
- D.O. Ribera del Duero (Legaris) 8€ 30€
- D.O.V. de Madrid (Gatuno) 8€ 30€

VINO BLANCO/ WHITE WINE

- D.O. Rías Baixas (Puerta Santa) 8€ 30€
- D.O. Ribeiro (A Telleira) 8€ 30€
- D.O. Rueda (José Pariente) 8€ 30€

VINO ROSADO/ ROSÉ WINE

- I.G.P. Cádiz (Forlong) 8€ 30€

CAVA & CHAMPAGNE

- D.O. Cava Ars Collecta Blanc de Noir 8€ 40€
- D.O. Cava Ars Collecta Rosé 8€ 40€
- A.O.C. Möet & Chandon Brut 150€
- A.O.C. Dom Perignon 410€

CERVEZA/ BEER

- Mahou 6€
- Mahou 5 Estrellas 6€
- Mahour Tostada 0,0 6€
- Mahou Sin Gluten (Gluten Free) 6€
- Cubo de cervezas (5 unidades)/ Beer Bucket (5 beers) 25€



CÓCTELES/ COCKTAILS

- Espresso Martini. Vodka, licor de café, sirope de vainilla & taza de espresso /** Vodka, coffee liqueur, vanilla syrup, & a cup of espresso 14€
- Cosmopolitan. Vodka, licor de naranja, zumo de lima & arándanos rojos/** Vodka, triple sec, lime juice & cranberry juice 14€
- Clover Club. Ginebra, zumo de lima, sirope de frambuesa & clara de huevo /** Gin, lime juice, raspberry syrup & egg white 14€
- Daiquiri. Ron blanco, zumo de lima & azúcar/** White rum, lime juice & sugar 14€
- Dry Martini. Vodka o ginebra & vermut blanco/** Vodka or gin & white vermut 14€
- Negroni. Ginebra, campari & vermut rojo/** Gin, campari & red vermouth 14€
- Manhattan. Bourbon, vermut rojo & bitter de naranja/** Bourbon, red vermouth & orange bitter 14€
- Margarita. Tequila, licor de naranja & limón/** Tequila, triple sec & lemon 14€
- Old fashioned. Bourbon, azúcar & bitter/** Bourbon, sugar & bitter 14€

CAPRICHOS DEL BARISTA/ BARISTA TREATS

- Espresso, cortado & americano** 4€
- Espresso doble, café con leche & cappuccino/** Double espresso, latte & cappuccino 5€
- Vaso de leche/** Glass of milk 4€
- Chocolate San Ginés/** Hot chocolate “San Ginés” 4€
- Selección de té/** Tea selection 4€

REFRESCOS/ SOFT DRINKS

- Resfrescos/** soft drinks 6€
- Agua con y sin gas/** sparkling or still water 6€
- Zumos naturales/** freshly squeezed 6€
- Red Bull** 7€



Molusco /mollusk



Pescado /fish



Huevo/egg



Sulfitos /sulfite



Lácteo /dairy



Cacahuete /peanut



Gluten /gluten



Soja /soy



Frutos con cáscara



Mostaza /mustard /tree nuts



Sésamo /sesame



Crustaceo /crustacean

Se aplica un cargo por servicio de 5 € a todos los pedidos de comida y/o bebida entregados en la habitación.
No se aplica ningún cargo por servicio a solicitudes de hielo, cubiertos o cristalería.

A €5 service charge applies to all food and/or beverage orders delivered to the room.
No service charge applies to requests for ice, cutlery, or glassware.

Room Service
07:00 am - 11:00 pm



Para pedir del menú, pulsa el botón room service desde el teléfono de la habitación.

To order from the menu, press the Room Service button on your in-room phone.



HYATT
CENTRIC™
GRAN VIA MADRID

DESAYUNOS/ BREAKFAST

07:00 am - 12:00pm

- Tosta de aguacate, semillas omega, tomatito cherry y micro brotes (VG). Opcional: con huevo poché (+2€) /** Avocado toast, omega seeds, cherry tomato and micro shoots (VG). Optional: with poached egg (+2€) 7€
- Pudding de chía con leche de coco y mango (VG) /** Chia pudding with coconut milk and mango (VG) 4€
- Porridge de avena con frutas y nueces (V) /** Oatmeal porridge with fruits and walnuts (V) 6€
- Frutas de temporada (V) /** Seasonal fruits (V) 7€

DELICIAS CALIENTES/ WARM DELIGHTS

- Tortitas de espelta con nata montada, salsa de chocolate y avellanas (VG)/** Spelt pancakes with whipped cream, chocolate sauce and hazelnuts (VG) 7€
- Gofre de Lieja con coulis de grosellas rojas y arándanos (VG)/** Liège waffle with redcurrant and blueberry coulis (VG) 7€
- Huevos camperos de maíz al gusto (VG)/** Corn free range eggs made to your choice (VG) 6€
- Bikini mixto de jamón y queso Comté/** Mixed ham and Comté cheese toasted sandwich 7€
- Pincho de tortilla (VG)/** Spanish omelette (potato and onion) (VG) 7€
- Churros con chocolate (VG)/** Churros with chocolate (VG) 6€
- Shakshouka (VG)/** Shakshouka (VG) 7€
- Huevos benedictinos (jamón), royale (salmón) o a la florentina (espinacas) (VG) con salsa holandesa/** Eggs benedict (ham), royale (salmon) o florentine (spinach) (VG) with hollandaise sauce 7€

CREPES

- Crepe de champiñones (VG)/** Mushroom crepe (VG) 7€
- Crepe de jamón y queso/** Ham and cheese crepe 7€
- Crepe de Nutella (VG)/** Nutella crepe (VG) 7€

CAFÉ Y MÁS/ COFFEE AND MORE

- Café e infusiones/** Coffee and infusions 5€
- Chocolate caliente/** Hot chocolate 5€



DURANTE EL DÍA/ DURING THE DAY

12:00pm - 11:00pm

CENTRIC FRESH

- Ensalada César. Mezclum de brotes tiernos con pollo a la parrilla, bacon, queso parmesano y nuestra salsa César /** Caesar Salad. Sprouts mix, grilled chicken, crispy bacon, parmesan cheese & our Caesar dressing 22€
- Ensalada de Bulgur con brotes, tomate cherry, aceitunas negras, feta, pepino, semillas y vinagreta de limón y hierbabuena/** Bulgur Salad. A refreshing mix of bulgur, sprouts, cherry tomatoes, black olives, feta cheese, cucumber, seeds, and a zesty lemon and mint vinaigrette 16€
- Poke de salmón. Arroz basmati acompañado de lombarda encurtida, edamame, zanahoria, maíz dulce, aguacate y salmón de serie/** Salmon Poke Bowl. Basmati rice served with pickled red cabbage, edamame, carrot, sweet corn, avocado, and signature salmon 23€
- “Mezze” con falafel de garbanzos y pan de pita/** Mezze plate with chickpeas falafel and pita bread 24€
- Crema de calabaza y zahanoria con pipas de calabaza y crujientes de vegetales/** Pumpkin and Carrot Cream Soup. A silky pumpkin and carrot soup topped with roasted pumpkin seeds and crispy vegetable chips for added texture and flavor 24€

TAPAS

- Croquetas de jamón caseras (8 unidades)/** Homemade ham croquettes (8 units) 16€
- Croquetas de boletus caseras (8 unidades)/** Homemade boletus croquettes (8 units) 16€
- Jamón ibérico con pan de cristal y tomate rallado /** Iberian ham with crispy bread and grated tomato 36€
- Tabla de quesos, uvas y nueces/** Cheese board with grapes and nuts 25€

PASTA, GNOCCHI O TAGLIATELLE

- Bolognesa de ternera 100%/** Bolognese with 100% beef 19€
- Salsa Pomodoro con tomate cherry/** Pomodoro sauce with cherry tomatoes 19€
- Salsa Funghi con setas de temporada /** Wild mushroom sauce 19€

BLACK LABEL

- Sandwich Centric. Lechuga, tomate, bacon, queso cheddar, pechuga de pollo de corral y mayonesa/** Centric Sandwich. Lettuce, tomato, bacon, cheddar cheese, corn fed chicken breast and mayonnaise 24€
- Hamburguesa “txuleta” madurada (opción vegana). Carne de “txuleta” madurada/** Matured "txuleta" hamburger (vegan option). Dry age top loin beef patty /200gr), lettuce, tomato, grill red onion, bacon and cheddar cheese 24€

- Bocata de jamón. Pan rústico recién hecho, paletilla ibérica, tomate de rama rallado y aceite de oliva virgen extra/** Iberian ham sandwich. Iberian ham panini, grated tomato and virgin olive oil 21€
- Sandwich vegetal. Pan integral, hummus, espárrago blanco, tomate, lechuga y aguacate/** Vegetable Sandwich. With whole meal bread, hummus, white asparagus, tomato, lettuce and avocado 20€
- Sandwich de jamón de york y queso Comté/** York ham and Comté cheese sandwich 18€

Todos con guarnición de patatas fritas/ All served with a side of French fries

CENTRIC’S TRATTORIA

- Pinsa Margarita. Tomate, queso mozzarella y albahaca /** Pinsa Margarita. Tomato, mazzarella cheese and basil 20€
- Pinsa de verduras al grill /** Grill vegetable pizza 20€
- Pinsa Centric. Parmesano, burrata fresca, mortadela trufada, rúcula y tomate cherry semiseco /** Pinsa Centric. Parmesan, fresh burrata, truffled mortadella, arugula and semi-dried cherry tomatoes 25€
- Pinsa Peperonni. Tomate, queso mozzarella, peperonni italiano /** Pinsa Peperonni. Tomato, mozzarella cheese, italian pepperoni 23€

ESPECIALIDADES DEL CHEF/ CHEF'S SPECIALTIES

- Lomo de salmón noruego a la plancha con puré de boniato/** Grilled Norwegian salmon fillet with sweet potato mash 26€
- Pechuga de pollo de corral cocida a baja temperatura con patatas fritas/** Slow-Cooked Free-Range Chicken Breast with French Fries 24€
- Salteado de bocaditos mediterráneos veganos con arroz basmati (29g proteína)/** Sautéed Mediterranean Vegan Bites with Basmati Rice (29g Protein) 23€

Extra guarnición 5€/ Extra Side 5€

¿O ES TU DÍA DE DARSE UN CAPRICHOS?/ OR IS IT YOUR TREAT DAY?

- Tarta de queso/** Homemade cheesecake 9€
- Tarta de chocolate cremosa/** Homemade chocolate cake 9€
- Surtido de helados/** Ice cream 9€
- Dátiles rellenos de Bateel/** Bateel Stuffed Dates 48€

DE PELICULA/ STREAMING

- Palomitas Saladas/** Salted popcorn 5€
- Palomitas dulces/** Sweet popcorn 5€
- Gominolas/** Jelly beans 5€
- Algodón de azúcar/** Cotton candy 5€