

POSTRES / *DESSERTS*

Gratén de frutas de temporada  
Seasonal fruit gratin
 9,50€

Mango especiado 
Spiced mango
 9,50€

Soufflé helado de mandarina    
Mandarin frozen soufflé
 9,50€

Selección de helados y sorbetes  
Selection of ice cream and sorbet
 8,50€



Pescado / *Fish*



Crustáceos / *Crustaceans*



Moluscos / *Moluscans*



Frutos de cáscara / *Nuts*



Sésamo / *Sesame*



Cacahuetes / *Peanuts*



Apio / *Celery*



Dióxido de azufre y sulfitos /
Sulphur dioxide and sulfites



Soja / *Soya Been*



Mostaza / *Mustard*



Lactosa / *Lactose*



Huevos / *Eggs*



Gluten



Altramuces / *Lupin*

Si es alérgico a cualquier ingrediente, por favor especifíquelo en el momento de efectuar su pedido, ya que algunos ingredientes que utilizamos no están especificados en la carta. Reglamento (UE) N 1169/2011
 Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.
 Todos los precios incluyen IVA.

*If you have any food allergies, please tell us when ordering, as some of the ingredients we use are not specified in the menu.
 Regulation (EU) No 1169/2011. Establishment with information available about allergies and food intolerances.
 Ask our staff for information. All prices include VAT.*

ENSALADAS Y ENTRANTES
SALADS AND STARTERS

Ensalada César con pollo, costrones, queso parmesano y bacon    
Caesar salad with chicken, croutons, parmesan cheese and bacon
19,50€

Ensalada verde con tomate, pepino, maíz, cebolla roja, zanahoria y ventresca de atún 
Green salad with tomato, cucumber, corn, red onion, carrot and tuna
20,50€

Salmorejo con jamón ibérico 
Iberian ham salmorejo
16,50€

Salmón marinado con picadita de mango y aguacate , salsa de soja lima con AOVE  
Marinated salmon with small slices of mango and avocado, lime soy sauce with EVOO
22,00€

Gyozas de verduras con salsa teriyaki   
Vegetable gyozas with teriyaki sauce
16,00€

Jamón ibérico con tomate, AOVE y pan tostado 
Iberian ham with EVOO and toasted bread
32,00€

Ceviche de corvina 
Croaker ceviche
23,00€

Gambas al ajillo  
Prawns in garlic sauce
26,50€

Adobitos fritos 
Marinated "Pescaito frito"
26,50€

BOCATAS & BURGERS

Hamburguesa Vegana / *Vegan burger*  
Lechuga, cebolla roja marinada, tomate y patatas fritas
Lettuce, marinated red onion, tomato and French fries
* con queso vegano / *with vegan cheese*
21,00€

Panini de calamares con salsa Kimchi  
Squid panini with Kimchi sauce
21,00€

Hamburguesa de ternera Grand Hyatt , en pan brioche con queso Cheddar y mermelada de bacon con Jack Daniel's  
Beef burger Grand Hyatt on brioche bread with Cheddar cheese and bacon jam with Jack Daniel's
21,00€

PLATOS PRINCIPALES / *MAIN COURSES*

Pescado del día 
Fish of the day
26,00€

Rodaballo a la plancha 
Grilled turbot
36,00€

Pechuga a la parilla con de pico de gallo
Grilled chicken breast with pico de gallo
21,00€

Solomillo a la parrilla
Beef tenderloin
33,00€

Pasta del día / *Pasta of the day*   
con salsa Boloñesa, Capri o Carbonara
with Bolognese, Capri or Carbonara sauce
18,00€

Paella mixta / *Seafood and meat paella*   
Precio por persona, min. 2 personas. Tiempo min. 30 min
Price per person, min. 2 persons. Preparation time 30 min.
28,00€

Todos los platos principales van servidos con patatas y verduras
All main courses are served with baked potatoes and vegetables

ESPECIALIDADES VEGANAS / VEGAN SPECIALTIES

Salmorejo  
16,50€

Tallarines de arroz con tomate, alcaparras y aceituna negra 
Rice noodles with tomato, capers and black olives
18,00€

Ensalada verde con tomate, pepino, maíz, cebolla roja, zanahoria 
Green salad with tomato, cucumber, corn, corn, red onion, carrots
19,50€

Gyozas de verdura con salsa teriyaki   
Vegetable gyozas with teriyaki sauce
16,00€

Hamburguesa Vegana / *Vegan Burger*  
Lechuga, cebolla roja marinada, tomate y patatas fritas
Lettuce, marinated red onion, tomato and French fries
* con queso vegano / *with vegan cheese*
21,00€