



Lo tenía todo en contra. No le acompañaba la belleza y, sin embargo, se coló en una de las pinturas más célebres de la historia. Y es que ella era así, cuando se proponía algo lo conseguía. ¡Digo si lo conseguía! Estaba llamada a ser grande, pese a su pequeña estatura.

Criada entre condesas, infantas y miriñaques, conocía perfectamente el tacto del terciopelo sobre su cuerpo. Por eso no se la ve incómoda mientras posa para ese pintor que no le quita ojo. Ella le sostiene la mirada de una forma enigmática. Sabía que él la había escogido, que ese cuadro era para ella. Puede que hubiera algo entre ellos o puede que no sean más que habladurías de palacio. Nunca lo sabremos.

Mery Bárbola son platos que cuentan historias, una mezcla de sabores en la que el producto, el buen producto, es el auténtico protagonista. Cocina fresca y de cercanía con pinceladas de aquí y de allá. Una fusión de estilos y nacionalidades llena de matices que, como el cuadro de Velázquez, es un placer para todos los sentidos.















She had everything working against her; she was no beauty. Yet, she snuck into one of the most famous paintings of all time. And that's how she was: once she set her sights on something, she achieved it. She was called to greatness, despite her small stature.

Raised among countesses, princesses, and crinoline, she was well accustomed to the brush of velvet on her skin. She easily poses for this painter who never takes his eye from her, returning his gaze enigmatically. She knew that he had chosen her; that this painting was for her. Perhaps there was something between them, or perhaps those were just palace whispers. We shall never know.










Mery Bárbola offers dishes that tell stories. A mix of flavours in which the true protagonists are the raw ingredients. Their fresh, local essence is imbued with touches from here and there, a nuanced fusion of styles and cultures that, like Velázquez's painting, delight all the senses.

Lo mejor de la corte

The best of the court

	Salmón ahumado con alcaparras y limón <i>Smoked salmon with capers and lemon</i>	22.00€	
	Patatas bravas <i>Potato wedges with spicy sauce</i>	16.00€	 
	Crema de puerro asado con patata risolada y pétalos de puerro <i>Roasted leek cream with potato and leek</i>	16.00€	
	Tortilla de patata con crema de chistorra <i>Potato omelette with "chistorra" sausage cream</i>	17.00€	
	Huevos rotos a nuestra manera <i>Spanish "broken" eggs our way</i>	17.50€	
	Croqueta de jamón ibérico (unidad) <i>Iberian ham croquette (unit)</i>	3.50 €	
	Croqueta de carabinero (unidad) <i>Scarlet shrimp crequette (unit)</i>	3.50 €	
 *	Hummus de garbanzos con berenjena asada, rabanitos y granada acompañado con tosta de pan* de semilla <i>Chickpea hummus with roasted aubergine, radishes and pomegranate served with seeded bread toast*</i>	18.00€	 

















Ensaladas / Salads

	Ensalada de tomate, ventresca y aguacate <i>Tomato, tuna and avocado salad</i>	17.50€	 
	Ensalada de mango, tomate Cherry, aceituna Kalamata y vinagreta de tajín <i>Mango salad, cherry tomato, Kalamata olives and tajine vinaigrette</i>	18.50€	
	Ensalada de burrata con tomate confitado, cebollitas ahumadas y abahaca <i>Burrata salad with tomato confit, smoked onions and basil</i>	19.50€	 
	Ensalada César <i>Caesar salad</i>	20.00€	

10% IVA incluido - 10% VAT included

Pinceladas

Brushstrokes





- | | | |
|---|--|---------------|
|    | Anchoa Oro Aqui Santoña con pan* de cristal, mantequilla de tomate seco y aceituna Kalamata | 25.00€ |
|  | <i>*Anchovies Oro Aqui Santoña with bread*, sundried tomato butter and Kalamata olives</i> | |
|    | Tartar de salmón con miso y manzana verde | 19.00€ |
|  | <i>*Salmon tartar with miso and green apple</i> | |
|    | Steak tartar con tuétano de vaca madurado | 19.00€ |
|  | <i>*Steak tarta with matured beef marrow</i> | |
|    | Selección de quesos nacionales con membrillo y frutos secos caramelizados | 25.00€ |
| | <i>Selection of Spanish cheeses with quince and caramelised dried fruit</i> | |
|  | Jamón ibérico con picos rústicos | 28.00€ |
| | <i>Iberian ham with rustic breadsticks</i> | |

*Todos los platos van acompañados de pan. Disponemos de pan sin gluten.

*All dishes are accompanied with bread. Gluten-free bread is available.

A mano alzada

Freehand

- | | | | |
|---|---|---------------|---|
|    | Sándwich mixto* (pavo y queso provolone) | 17.50€ |  |
| | <i>Ham and cheese sandwich* (turkey and Provolone cheese)</i> | | |
|          | Sándwich Club* | 21.00€ |  |
| | <i>(beicon, pollo, tomate, lechuga Batavia, huevo, queso provolone, mahonesa de mostaza y miel)</i> | | |
| | Club sandwich* | | |
| | <i>(bacon, chicken, tomato, Batavia lettuce, egg, provolone cheese, mustard and honey mayonnaise)</i> | | |
|     | Pizza barbacoa con pollo, rúcula y orégano | 21.00€ |  |
| | <i>BBQ pizza with chicken, rocket and oregano</i> | | |
|      | Hamburguesa Hyatt* | 24.00€ |  |
| | <i>(ternera con tomate seco, cebolla caramelizada, rúcula y queso Parmesano)</i> | | |
| | Hyatt burger* | | |
| | <i>(beef burger with sun-dried tomato, onion confit, rocket and parmesan cheese)</i> | | |
|      | Hamburguesa tradicional* | 25.00€ |  |
| | <i>(ternera, mahonesa de beicon y pepinillo, queso, beicon crujiente, tomate y lechuga Batavia)</i> | | |
| | Traditional burger* | | |
| | <i>(beef burger with bacon and pickle mayonnaise, cheese, crispy bacon, tomato and Batavia lettuce)</i> | | |
|      | Brioche de costilla barbacoa con crema de aguacate y cebolla roja encurtida | 17.50€ |  |
| | <i>Barbecue rib brioche with avocado and pickled red onion cream</i> | | |
























*Disponemos de pan sin gluten para hamburguesas, sándwiches y pizza.

*We have gluten-free bread on hamburgers, sandwiches and pizza.

10% IVA incluido - 10% VAT included


















La rendición

The surrender

-  Pasta fresca al gusto* (salsa de tomate, Boloñesa o pesto) 18.00€ 
Fresh pasta of your choice (tomato, Bolognese or pesto sauce)*
 *Pesto             Salsa de tomate - Tomato sauce 
-  Raviolis rellenos de langostinos y salsa thai 23.00€ 
Ravioli stuffed with prawns and thai sauce
-  Wok asiático con pollo, verduras y fideos Somen 24.00€
Asian wok with chicken, vegetables and Somen noodles
-  Salmón teriyaki con arroz basmati 24.00€
Teriyaki salmon with basmati rice
-  Pescado de temporada con edamame, salicornia y salsa de marisco 28.00€
Seasonal fish with edamame, salicornia and seafood sauce
-  Lomo bajo de 45 días de maduración con verduras y Palo Cortado 28.00€
45-day aged veal loin with vegetables and "palo cortado" sauce
-  Secreto ibérico con bimi a la llama y demi glace asiática 25.00€
Iberian pork with flame-grilled bimi and Asian demi glace
-  Paella de picaña con alioli de ajo negro 25.00€
Veal picanha paella with black garlic alioli
- *Disponemos de pasta sin gluten, excepto el ravioli
 *We have gluten free pasta, except ravioli

Caprichos de la Infanta

Caprices of the "Infanta"

-  Ensalada de frutas con sorbete de temporada 8.00€  
Fruit salad with seasonal sorbet
-  Sorbetes y helados variados 8.00€  
Assortment of ice creams and sorbets
-  Tarta de queso con praliné de avellana, nube de parmesano y helado de mantequilla tostada 10.00€ 
Cheesecake with hazelnut praline, parmesan cheese and toasted butter ice cream
-  Cremoso de yuzu, crujiente de arroz y té matcha 10.00€  
Yuzu cream, crispy rice and matcha tea
-  Exótico de chocolate 10.00€  
Chocolate exotic
-  Panna cotta de dulce de leche con galleta de almendra y crujiente de chocolate 8.00€  
Caramel panna cotta with almond biscuit and crispy chocolate

Todos nuestros postres son elaborados en nuestro obrador.
 All our desserts are made in our own bakery.

10% IVA incluido - 10% VAT included

