



Room Service

Disfrute de nuestra selección de platos cuidadosamente preparados, servidos directamente en la puerta de su habitación. Una manera sencilla y flexible de satisfacer sus necesidades en cualquier momento del día.

Enjoy our selection of carefully prepared dishes, served right to your room door. A simple and flexible way to meet your needs at any time of the day.



Contacte con Room Service marcando el 2 desde el teléfono de su habitación.

Please contact Room Service by dialling 2 from your room's telephone

Cualquier petición de hielo o menaje para pedidos realizados fuera del hotel se aplicará un suplemento de 5€.

Any request for ice bucket, cutlery or glassware for requests made outside the hotel will be charged a supplement of 5€



Carta Room Service *Room Service Menu*

Disponible de 07.00h a 23.00h
Available from 07.00h to 11.00h

A partir de las 23.00h el servicio continúa disponible con otra selección gastronómica.
Consulte menú 'Room Service Noche'.

*From 11.00 p.m. onwards, our service remains available with a dedicated selection.
Please refer to the 'Night Room Service' menu.*

Entrantes / Starters

- | | | |
|--|---|----------------|
| | Jamón ibérico con picos rústicos
<i>Iberian ham with rustic breadsticks</i> | 30.00€ |
| | Selección de quesos nacionales con membrillo y frutos secos caramelizados
* acompañada de crackers*
<i>Assortment of Spanish cheeses with quince and caramelised dried fruit accompanied with crackers*</i> | 25.00€
 |
| | Croqueta casera de jamón ibérico (unidad)
<i>Iberian ham croquette (unit)</i> | 3.50€ |
| | Croqueta casera de carabinero (unidad).
<i>Scarlet shrimp croquette (unit)</i> | 3.75€
 |
| | Huevos rotos a nuestra manera
<i>Spanish "broken" eggs our own way</i> | 19.00€ |
| | Hummus de garbanzos con berenjena asada, rabanitos y granada acompañado
* con pan* de semillas
<i>Chickpea hummus with roasted aubergine, radishes and pomegranate served with seeded bread*</i> | 21.00€

 |

IVA incluido / VAT included



Ensaladas / Salads

 Ensalada de burrata, con tomate confitado, cebollitas ahumadas y albahaca
Burrata salad with tomato confit, smoked onions and basil

21.00€



    Ensalada César
Caesar salad

23.00€

  Ensalada de tomate, ventresca y aguacate
Tomato, tuna and avocado salad

20.00€



IVA incluido / VAT included



Cremas y sopas / Creams and soups

- | | |
|---|---|
|  <p>Salmorejo con yema de huevo curada y jamón ibérico
<i>Cold tomato soup Salmorejo with cured egg yolk and Iberian ham</i></p> | 19.00€ |
|  <p>Consomé de ave
<i>Poultry consommé</i></p> | 19.00€ |
|  <p>Crema de puerro asado con patata risolada y pétalos de puerro
<i>Roasted leek cream with potato and leek</i></p> | 19.00€ |
| <p>Crema de calabaza con su tartar y sus pipas
<i>Pumpkin cream with its tartare and its seeds</i></p> | 19.00€
 |

IVA incluido / VAT included



Pastas y pizzas / Pasta and pizza

 Pasta fresca al gusto (salsa de tomate*, boloñesa** o pesto***) 21.00€

*Fresh pasta of your choice (tomato, bolognese** or pesto sauce***)*

*Salsa de tomate / Tomato sauce

 **Salsa boloñesa / Bolognese sauce

 ***Salsa pesto / Pesto sauce



 Pizza de pollo barbacoa, rúcula y orégano 22.00€

Pizza with BBQ chicken, rocket and oregano



 Pizza margarita con rúcula y queso parmesano 22.00€

Margherita pizza with rocket and parmesan cheese



 Pizza cuatro quesos 22.00€

Four cheese pizza

* Disponen de pizza y pasta sin gluten.

* We have gluten-free pizza and pasta.

IVA incluido / VAT included



Hamburguesas y sándwiches / Burgers and sandwiches

- | | | |
|---|---|---|
|     | Sándwich mixto* (pavo y queso provolone) con patatas fritas caseras.
<i>Turkey and Provolone cheese sandwich with homemade French fries.</i> | 19.00€
 |
|      | Sándwich Club* (beicon, pollo, tomate, lechuga Batavia, huevo, queso provolone, mahonesa de mostaza y miel) con patatas fritas caseras.
<i>Club sandwich (bacon, chicken, tomato, Batavia lettuce, egg, provolone cheese, honey-mustard mayonnaise) with homemade French fries.</i> | 23.00€
 |
|      | Hamburguesa Hyatt* (ternera con tomate seco, cebolla caramelizada, rúcula y queso parmesano) con patatas fritas caseras.
<i>Hyatt burger (beef burger with sun-dried tomato, onion confit, rocket and parmesan cheese) with homemade French fries</i> | 27.00€ |
|      | Hamburguesa tradicional* (ternera, mahonesa de beicon y pepinillo, queso, beicon crujiente, tomate y lechuga Batavia) con patatas fritas caseras.
<i>Traditional burger (beef burger with bacon, mayonnaise and pickles, cheese, crispy bacon, tomato and Batavia lettuce) with homemade French fries.</i> | 26.00€
 |
|      | Brioche de costilla barbacoa con crema de aguacate y cebolla roja encurtida con patatas fritas caseras.
<i>Barbecue pork rib brioche with avocado cream and pickled red onion served with homemade French fries.</i> | 20.00€
 |

*Disponen de pan sin gluten para hamburguesa y sándwiches.

*We have gluten-free bread available for burgers and sandwiches.

IVA incluido / VAT included



Platos principales / Main courses

  	Pollo al curry verde tailandés con arroz basmati aromatizado <i>Thai green curry chicken with flavoured basmati rice</i>	24.00€ 
	Lomo bajo de 45 días de maduración con patatas fritas caseras <i>45-day aged veal loin with homemade French fries</i>	30.00€
	Pechuga de pularda con puré de patata <i>Poulard breast with potato purée</i>	24.00€
	Pescado de temporada con verduras asadas <i>Seasonal fish with roasted vegetables</i>	29.00€
    	Salmón teriyaki con arroz basmati <i>Teriyaki salmon with basmati rice</i>	27.00€

Añada una segunda guarnición por 4€ / Add a second side dish for €4:

 Puré de patata <i>Potato purée</i>	Ensalada de lechuga y tomate <i>Lettuce and tomato salad</i>	Verduras salteadas <i>Sautéed vegetables</i>
Patatas fritas caseras <i>Homemade French fries</i>	Verduras al vapor <i>Steamed vegetables</i>	Arroz <i>Rice</i>

IVA incluido / VAT included



Postres / Desserts

- | | | |
|--|---|------------|
| | Tarta de queso con praliné de avellana y nube de parmesano
<i>Cheesecake with hazelnut praline and parmesan cheese</i> | 10.00€
 |
| | Pastel de chocolate 70% con chantilly de vainilla
<i>70% chocolate cake with vanilla whipped cream</i> | 10.00€
 |
| | Cremoso dulce de leche con galleta de almendra y crujiente de chocolate
<i>Creamy caramel with almond biscuit and crispy chocolate</i> | 9.00€
 |
| | Ensalada de fruta de temporada
<i>Seasonal fruit salad</i> | 9.00€
 |

IVA incluido / VAT included





Momentos especiales *Special moments*

Disponible de 07.00h a 23.00h
Available from 07.00h to 11.00h

Momentos especiales / Special moments

	Gazpacho andaluz con microverduras <i>Andalusian gazpacho with microgreens</i>	16.00€ 
	Focaccia romana con stracciatella de burrata, tomate seco y mortadela siciliana <i>Roman-style focaccia with burrata stracciatella, sun-dried tomato and sicilian mortadella</i>	21.00€
	Tortilla de patata de huevos camperos <i>Potato omelette with free-range eggs</i>	17.00€
	Lasaña crujiente de rabo de toro, con zanahoria encurtida y hierbas frescas <i>Crispy oxtail lasagna with pickled carrot and fresh herbs</i>	25.00€
	Torrija con helado de violetas <i>Torrija with violet ice cream</i>	10.00€

IVA incluido / VAT included





Bebidas /Beverages

Café e infusiones / Coffee and teas

Expresso, cortado, café con leche y americano <i>Espresso, cortado, latte and Americano</i>	6.00€
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	8.00€
Café bombón <i>Bombon coffee</i>	8.00€
Café con licor <i>Coffee with liqueur</i>	8.00€
English breakfast. Té negro <i>English breakfast. Black tea</i>	6.00€
Earl Grey. Té negro <i>Earl Grey. Black tea</i>	6.00€

IVA incluido / VAT included

Café e infusiones / Coffee and teas

Té verde <i>Green tea</i>	6.00€
Rooibos con vainilla <i>Rooibos with vanilla</i>	6.00€
Té de menta <i>Peppermint tea</i>	6.00€
Camomila <i>Chamomile</i>	6.00€
Té de Verbena al limón <i>Natural lemon Verbena tea</i>	6.00€

IVA incluido / VAT included

Agua, refrescos y zumos

Water, soft drinks and juices

Agua mineral y agua con gas (50cl) <i>Still water and sparkling water (50cl)</i>	4.50€
Agua mineral y agua con gas (1l) <i>Still water and sparkling water (1l)</i>	7.00€
Refrescos (Coca Cola, Fanta, Sprite) <i>Soft drinks (Coca Cola, Fanta, Sprite)</i>	7.00€
Fuze Tea <i>Fuze Tea</i>	7.00€
Tónica, Ginger Ale <i>Tonic, Ginger Ale</i>	7.00€
Zumo de naranja natural <i>Fresh orange juice</i>	8.00€
Zumo de tomate <i>Tomato juice</i>	7.00€
Zumo de frutas <i>Fruits juices</i>	7.00€

IVA incluido / VAT included

Cervezas / Beers

Mahou 5*	7.50€
<i>Mahou 5*</i>	

Alhambra Reserva	8.00€
<i>Alhambra Reserva</i>	

Alhambra Roja	8.00€
<i>Alhambra Roja</i>	

IPA	7.90€
<i>IPA</i>	

Mahou 0,0 Tostada	7.90€
<i>Mahou 0,0 Tostada</i>	

Mahou sin gluten	7.50€
<i>Mahou gluten free</i>	

IVA incluido / VAT included

Vino Tinto *Red Wine*

	Copa By Glass	Botella Bottle
D.O. Ca Rioja	7.50€	32.00€
D.O. Ribera del Duero	7.50€	32.00€

Vino Blanco *White Wine*

	Copa By Glass	Botella Bottle
D.O. Rías Baixas	7.50€	34.00€
D.O. Rueda	7.50€	32.00€

Cava y Champagne *Cava & Champagne*

	Botella Bottle
D.O. Cava	30.00€
A.O.C. Laurent Perrier	70.00€

IVA incluido / VAT included



Room Service Noche *Night Room Service*

Disponible de 23.00h a 07.00h
Available from 11.00h to 07.00h

Entrantes / Starters

- | | |
|--|--------|
|  Salmorejo con yema de huevo curada y jamón ibérico
<i>Cold tomato soup Salmorejo with cured egg yolk and Iberian ham</i> | 19.00€ |
|  Ensalada de tomate, aguacate y ventresca
<i>Tomato, avocado and tuna salad</i> | 20.00€ |
|  Ensalada de burrata, con tomate confitado, cebollitas ahumadas y albahaca
<i>Burrata salad with tomato confit, smoked onions and basil</i> | 21.00€ |
|  Jamón ibérico con picos rústicos
<i>Iberian ham with rustic breadsticks</i> | 30.00€ |
|  Selección de quesos nacionales con membrillo y frutos secos caramelizados
 acompañado de crackers*
<i>Assortment of Spanish cheeses with quince and caramelized dried fruit accompanied with crackers*</i> | 25.00€ |

IVA incluido / VAT included



Platos principales / Main courses

	Pizza de pollo barbacoa, rúcula y orégano <i>Pizza with BBQ chicken, rocket and oregano</i>	22.00€ 
	Pizza cuatro quesos <i>Four cheese pizza</i>	22.00€  
	Penne rigatoni napolitana con queso parmesano* <i>* Neapolitan penne rigatoni with parmesan* cheese</i>	21.00€ 
	Linguini boloñesa 100% ternera con queso parmesano* <i>* Linguini bolognese with 100% veal and parmesan* cheese</i>	21.00€
	Pollo al curry verde tailandés con arroz basmati aromatizado <i>Thai green curry chicken with flavoured basmati rice</i>	24.00€ 
	Sándwich mixto (pavo y queso provolone) con chips vegetales <i>Turkey and Provolone cheese sandwich with vegetable chips</i>	19.00€ 

IVA incluido / VAT included



Postres / Desserts

	Tarta de queso con praliné de avellana y nube de parmesano <i>Cheesecake with hazelnut praline and parmesan cheese</i>	10.00€
	Pastel de chocolate 70% con chantilly de vainilla <i>70% chocolate cake with vanilla whipped cream</i>	10.00€
	Cremoso de dulce de leche con galleta de almendra y crujiente de chocolate <i>Creamy caramel with almond biscuit and crispy chocolate</i>	9.00€
	Fruta de temporada (unidad) <i>Seasonal fruit (unit)</i>	3.50€

IVA incluido / VAT included



Por favor, agradeceremos nos indique cualquier intolerancia o alergia alimentaria que debamos conocer.

Todos los productos de pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006 servidos en este establecimiento cumplen con los términos establecidos en dicha normativa.

Kindly inform us of any intolerance or food allergies that we should be aware of.

All fish products affected by Royal Decree 1420/2006 served in this establishment are in compliance with the terms and conditions specified therein.

