



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

- | | | | |
|--|--|--------|--|
| | 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 de huevos camperos
<i>Potato omelette with free-range eggs</i> | 17.00€ | |
| | Huevos rotos a nuestra manera
<i>Spanish "broken" eggs our way</i> | 17.50€ | |
| | Bocadillo de calamares con alioli de ajo asado
<i>Squid sandwich with roasted garlic aioli</i> | 16.00€ | |
| | Croqueta de jamón ibérico (unidad)
<i>Iberian ham croquette (unit)</i> | 3.50€ | |
| | Croqueta de carabinero (unidad)
<i>Scarlet shrimp (unit)</i> | 3.50€ | |
| | Hummus de garbanzos con berenjena asada, rabanitos y granada
<i>Chickpea hummus with roasted aubergine, radishes and pomegranate</i> | 18.00€ | |
| | Gazpacho andaluz con microverduras
<i>Andalusian gazpacho with microgreens</i> | 16.00€ | |

Ensaladas / Salads

- | | | | |
|--|---|--------|--|
| | Ensalada de tomate, ventresca y aguacate
<i>Tomato, tuna and avocado salad</i> | 19.00€ | |
| | Ensalada de burrata con tomate confitado, cebollitas ahumadas y albahaca
<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

-    Anchoas "Oro de Aquí Santoña" con pan* de cristal y mantequilla Échire 25.00€
*  Anchovies "Oro Aquí Santoña" with bread* and Échire butter
-     Steak tartar con tuétano de vaca madurado 21.00€
Steak tartare with matured beef marrow
-   Selección de quesos nacionales con membrillo y frutos secos 25.00€
*  caramelizados acompañados de crackers*
Selection of Spanish cheeses with quince and caramelised dried fruit accompanied with crackers*
-  Jamón ibérico con picos rústicos 30.00€ 
Iberian ham with rustic breadsticks

*Disponemos de pan sin gluten.

*Gluten-free bread is available.

A mano alzada Freehand

-     Sándwich mixto* (pavo y queso provolone) con patatas fritas caseras 17.50€ 
Turkey and Provolone cheese sandwich* with homemade French fries
-      Sándwich Club* (beicon, pollo, tomate, lechuga Batavia, huevo, queso provolone, mahonesa de mostaza y miel) con patatas fritas caseras 21.00€ 
Club sandwich* (bacon, chicken, tomato, Batavia lettuce, egg, provolone cheese, honey-mustard mayonnaise) with homemade French fries
-     Pizza* con pollo, rúcula, orégano y salsa barbacoa 21.00€ 
Pizza* with chicken, rocket, basil and barbecue sauce
-     Hamburguesa Hyatt* (ternera con tomate seco, cebolla caramelizada, rúcula y queso Parmesano) con patatas fritas caseras 25.00€ 
Hyatt burger* (beef burger with sun-dried tomato, onion confit, rocket and Parmesan cheese) with homemade French fries
-     Hamburguesa tradicional* (ternera, mahonesa de beicon y pepinillo, queso, beicon crujiente, tomate y lechuga Batavia) con patatas fritas caseras 25.00€ 
Traditional burger* (beef burger with bacon and pickle mayonnaise, cheese, crispy bacon, tomato and Batavia lettuce) with homemade French fries
-      Brioche de costilla barbacoa con crema de aguacate y cebolla roja 17.50€ 
encurtida con patatas fritas caseras
Barbecue pork rib brioche with avocado cream and pickled red onion served with homemade French fries
-     Focaccia romana con straciatella de burrata, tomate seco y mortadela siciliana 21.00€
Roman-style focaccia with burrata straciatella, sun-dried tomato and Sicilian mortadella

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

*We have gluten-free available for hamburguers, sandwiches and pizza.

10% IVA incluido - 10% VAT included



VEGETARIANO
VEGETARIAN

VEGANO
VEGAN

APTO PARA
ENFERMOS
ALÉRGICOS
ALLERGY-FREE



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)
- **Salsa boloñesa - Bolognese sauce Salsa de tomate - Tomato sauce
- ***Pesto         
-    **Salmón teriyaki con arroz basmati** 25.00€
- Teriyaki salmon with basmati rice*
-    **Corvina con pak choi laqueado en salsa de vino** 24.00€
- Corvina with pak choi glazed in a wine reduction*
-  **Lomo bajo de 45 días de maduración con verduras y Palo Cortado** 30.00€
- 45-day aged veal loin with vegetables and "palo cortado" sauce*
-    **Paella de chipirones con ajetes y alcachofas** 25.00€
- Baby squid paella with garlic sprouts and artichokes*
-    **Lasaña crujiente de rabo de toro, con zanahoria encurtida y hierbas frescas** 25.00€
- Crispy oxtail lasagna with pickled carrot and fresh herbs*

*Disponen de pasta sin gluten, excepto la lasaña
*We have gluten free pasta, except for lasagna

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*
-   **Torrija con helado de violetas** 10.00€
- Torrija with violet ice cream*
-    **Cremoso de dulce de leche con galleta de almendra y crujiente de chocolate** 8.00€ 
- Creamy caramel 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

