

BEBIDAS/ DRINKS

• Agua mineral 0,5l/ Mineral water 0,50l	6€
• Agua con gas 0,50l/ Sparkling water 0,50l	6€
• Refrescos/ sodas	8€
• Red Bull	10€
• Cerveza/ beer	9€
• Café/ Coffee	9€
• Té e infusiones/ Tea and infusions	9€
• Zumo de naranja/ Orange juice	9€



VINOS/ WINES

VINOS ESPUMOSOS/ SPARKLING WINE

• Codorniu sin alcohol/ Non alcoholic	8€ 35€
• Codorniu clásico/ Classic Codorniu	8€ 35€
• Ars Collecta BDB	12€ 50€
• Bollinger Special Cuvee Brut	120€
• Larmandier Bernier Blanc de Blancs Champagne	150€
• Taittinger Brut Rerserve	130€
• Krug Grand Cuvée	300€
• Ars Collecta Rosé	12€ 50€
• Laurent Perrier Cuvée Rosé	160€
• Taittinger Brut Rosé	170€

VINO BLANCO/ WHITE WINE

• La Charla - Verdejo	8€ 35€
• La Armonía - Chardonnay	8€ 35€
• Dr. Loosen - Riesling	40€
• Valmiñor - Albariño	45€
• Avancia - Godello	120€
• Baron de L - S. Blanc	110€
• Dom. Roulot Auxey-Duresses - Pinot Noir	220€
• Leroy Les Genevriers - Chardonnay	3,600€

VINO TINTO/ RED WINE

• Legaris - Crianza	9€ 45€
• La Vicalanda Reserva - Rioja tempranillo	50€
• Tomás Postigo - Rivera del Duero - C. Sauvignon	80€
• Castillo de Ygay - Tempranillo	400€
• Vega Sicilia - Tempranillo	610€
• Pingus - Tempranillo	1,800€
• Dominus Estate - C. Sauvignon	720€
• C. Haut Brion - C. Sauvignon	1,400€

VINO ROSADO/ ROSE WINE

• Roselito	9€ 45€
• Sierra Cantabria XF	45€



Molusco/ mollusk	Lácteo/ dairy	Frutos con cáscara/ tree nuts
Pescado/ fish	Cacahuete/ peanut	Mostaza/ mustard
Huevo/ egg	Gluten/ gluten	Sésamo/ sesame
Sulfitos/ sulfite	Soja/ soy	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.



THOMPSON

THOMPSON™
MADRID

DESAYUNOS/ BREAKFAST

07:00 am - 11:00 am

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.

PARA BEBER/ TO DRINK

- Café/ Coffee 9€
- Té e infusiones/ Tea and infusions 9€
- Zumo de naranja/ Orange juice 9€

PARA COMER/ TO EAT

- Fruta de temporada/ Prepared seasonal fruit 10€
- Croissant o Pan au Chocolat artesano/ Artisan Croissant or Pain au Chocolat 6€
- Tostadas con tomate y aceite de oliva/ Toast with tomato and olive oil 12€
- Tostada con aguacate, jamón ibérico y huevo poché/ Toast with avocado, iberian ham & poached egg 14€
- Tostada con aguacate y salmón ahumado/ Toast with avocado & smoked salmon 14€
- Huevos al gusto (fritos, revueltos, omellete, poché o duros)/Eggs to your stile (fried, scrambled, omelette, poached, hard-boiled) 14€
- Huevos benedictine con salsa Holandesa/ Benedict eggs with Hollandaise sauce 19€
- Tortitas con sirope de arce y chantilly/ Pancakes with maple syrup and chantilly cream 19€
- Porridge con arándanos y miel de caña/ Porridge with blueberries and cane honey 10€
- Yogurt de soja con frutos rojos/ Soy yogurt with red berries 9€
- Yogurt natural con frutos secos/ Natural yogurt with nuts 9€
- Churros con chocolate de San Ginés/ Churros with San Ginés chocolate 9€



DURANTE EL DÍA/ DURING THE DAY

11:00 am - 11:00 pm

ENTRANTES/ STARTERS

- Croquetas cremosas de jamón ibérico/ Creamy iberian ham croquettes 18€
- Pincho de tortilla de patatas con alioli/ Spanish potato omelette with alioli 12€
- Ensalada César de pollo/ Chicken Caesar salad 22€
- Jamón ibérico de bellota con picos artesanos/ Acorn-fed iberian ham with artisan breadsticks* 34€

ENTREPANES Y PIZZA/ SANDWICHES & PIZZA

- Thompson Club sandwich con patatas/ Thompson Club sandwich with fries 28€
- Doble cheeseburger con patatas/ Double cheeseburger with fries 34€
- Pizza Margarita/ Margherita pizza 20€
- Pizza de rúcula y tomatillos/ Arugula and cherry tomato pizza 26€

PRINCIPALES/ MAIN COURSES

- Tagliatelle boloñesa/ Tagliatelle bolognese 26€
- Pollo picantón grillado con patatas al horno/ Grilled baby chicken with roasted potatoes 30€

PLATOS SALUDABLES/ HEALTHY DISHES

- Tomate de temporada aliñado con cebolleta/ Season tomato salad with spring onion 20€
- Hummus con chips vegetales/ Hummus with vegetable chips 20€
- Crema de calabaza y croutons/ Pumpkin cream with croutons* 20€
- Tagliatelle Napolitana/ Pomodoro Tagliatelle 24€
- Lomo de salmón a la plancha con verduras asadas/ Grilled salmon fillet with roasted vegetables 32€



GUARNICIONES/ SIDES

- Arroz jazmín/ Jasmine rice 7€
- Patatas fritas/ French fries 7€
- Verduras a la plancha/ Grilled vegetables 7€
- Ensalada de la huerta/ Garden salad 7€

POSTRES/ DESSERTS

- Tarta del día 11€
- Helado 11€
- Fruta de temporada 10€

MENÚ INFANTIL/ KIDS MENU

- Tagliatelle Napolitana/ Tagliatelle alla Napoletana 18€
- Crispy chicken 27€
- Kids burger con queso cheddar/ Kids burger with cheddar cheese 28€

