



NATURE SUITES

P u i g · C a m p a n a

LOUNGE & BAR

www.naturesuiteshotel.com

CARTA / MENU



684 416 085



@naturesuiteshotel



/naturesuiteshotel



Puig Campana Nature Suites Hotel & BTT

NATURE SUITES

LOUNGE & BAR | Puig Campana

Comida / Food

• Aperitivos / Snacks

Patatas fritas / Chips	€ 3
Aceitunas Gordal rellenas de jalapeños / Jalapeño stuffed Olives	€ 5
Olivas / Olives	€ 1.5

• Verduras / Greens

Alcachofas confitadas La Chinata / La Chinata Candied Artichokes	€ 9
Aceitunas Gordal rellenas de jalapeños / Jalapeño stuffed Olives	€ 5
Escalivada mediterránea Hida / Hida Mediterranean "escalivada"	€ 7
Tomates secos en aceite de oliva La Chinata / La Chinata Dried Tomatoes in EVOO	€ 6
Crema de aceitunas negras La Chinata	€ 6

• Patés La Chinata

Paté de langosta / Lobster pate	€ 5
Paté de secreto ibérico / Iberian secret pate	€ 5
Foie Martiko	€ 9

• Carnes en escabeche / Meat in pickle

Carrillada de cerdo en escabeche / Pork cheek in pickle	€ 12
Solomillo de cerdo en escabeche / Pork tenderloin in pickle	€ 12
Dúo de hamburguesas de Valles del Esla (buey, ternera o pollo) / Valles del Esla burgers duo (beef, veal or chicken)	€ 9

· Selección ibéricos COVAP Alta Expresión / COVAP Iberian selection

Salchichón 100% ibérico de bellota / 100% Iberian acorn-fed sausage € 5

Chorizo 100% ibérico de bellota / 100% Iberian chorizo € 5

Lomo 100% ibérico de bellota / 100% Iberian acorn loin € 12

Jamón 100% ibérico de bellota / 100% Iberian acorn loin € 21

· Quesos artesanos Finca Pascualete (Best World Cheese Award 2019)

Queso Curado Oveja Graso € 9

Queso LA RETORTA Torta de queso cremoso de oveja € 9

Queso blanco tierno trufado € 10

· Conservas Casa Santoña / Casa Santoña Preserved food

Pastel de Cabracho / Scorpionfish cake € 8

Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva / Cantabrian anchovies in olive oil € 14

· Conservas LA BRÚJULA / LA BÚJULA Preserved food

Sardinillas en aceita de oliva y sal / Sardines in olive oil and salt € 5

Ventresca de atún / Tunna fillet € 5

Mejillones en escabeche / Mussels in pickled sauce € 7

Berberechos al natural / Natural Cockles € 15

Navajas / Razorfish € 10

· **Postres / Desserts**

Coulant de chocolate / Chocolate Coulant	€ 3
Fruta de temporada (2 piezas) / Seasonal fruits (2 pieces)	€ 2

· **Pan / Bread**

Picos de pan / Bread Spikes	€ 1.5
Regañás rusticas con aceite de oliva / Crackers with Olive Oil	€ 3
Pan de pueblo / Rustic Bread	€ 3

***Servicio de cubiertos, vasos, hielo... (+3€): Si lo desea, podemos subirle a la habitación estos productos sin solicitar comida.**

** Silverware, glasses, ice... (+ € 3): If you wish, we can bring these products to your room without requesting food.*

Bebidas / Drinks

· Agua Solan de Cabras ½ L. / Solan de Cabras Water ½ L.	€ 2
· Agua con gas / Sparkling Water	€ 2
· Refrescos / Soft drinks	€ 2
· Cervezas / Beers	
Alhambra Especial	€ 2
Alhambra Reserva Premium 1925	€ 3
Cerveza Sin / Alcohol Free Beer	€ 2
Tinto de Verano / Summer red wine	€ 4
· Cafés y té / Coffee & tea	€ 1.5
· Vinos tintos / Red Wine	
Tinto Monastrel Vins del Comtat D.O. Alicante	€ 10
Antídoto 2017 - Ribera del Duero	€ 18
Bassus Pinot Noir 2016	€ 23
Abadía Retuerta	€ 30
· Vinos blancos / White Wine	
Finca La Colina Sauvignon Blanc 2018	€ 20
Pazo Señoráns - Albariño blanco	€ 18
· Cavas	
AT Roca Brut Reserva	€ 20
AT Roca Brut Rosat Reserva	€ 22
· Por copa / Glass	
Tinto Monastrel Vins del Comtat D.O. Alicante	€ 3
Vermú Izaguirre / Izaguirre Vermouth	€ 3
Blanco Finca la Colina Sauvignon	€ 3.5
Absolut Vodka	€ 6
Gin SCL Gin Martin Miller's	€ 6
Whisky Johnnie Walker (Black Label)	€ 9

NOCHES MEDITERRÁNEAS*

Para empezar...

Escalivada mediterránea con anchoas del Cantábrico y aceite de oliva.

Entramos en materia...

Degustación de mini-hamburguesas del Valle del Esla de pollo, ternera y buey (6 piezas)

Y de postre...

Coulant de chocolate

21€/persona

El menú incluye: Servicio de pan del horno de pueblo, aceite, ketchup, mostaza...

*El menú-cena se sirve en mesa, previa reserva, los jueves, viernes y sábados, mínimo para 2 personas por 21€/ persona, bebida no incluida. Si quiere degustar una copa, una botella de vino/espumoso o destilados, pueden pedirlo en el club bar antes de las 22:00 y se las prepararemos en cestas térmicas con hielo y vasos para que puedan disfrutarla a su aire en su habitación o en los espacios exteriores hasta las 24:00horas.



HORARIOS LOUNGE & POOL BAR:

Desayuno de 8:30 a 10:30h.

Servicio de bebidas y *snacks* de 11:00 a 11:30h.

Comidas de 13:30 a 15:00h.

Cenas de 20:00 a 22:00h.