



# NATURE SUITES

Puig · Campana

## LOUNGE & BAR

[www.naturesuiteshotel.com](http://www.naturesuiteshotel.com)



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

### • Latas y conservas gourmet / Gourmet cans and preserves

Sardinillas en aceita de oliva y sal / Sardines in olive oil and salt	€ 5
Mejillones en escabeche / Mussels in pickled sauce	€ 7
Paté de secreto ibérico / Iberian secret pate	€ 5
Paté de langosta / Lobster pate	€ 5
Foie Martiko	€ 9
Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva y pan con tomate / Cantabrian anchovies in olive oil and bread with tomato	€ 15

### • IBÉRICOS Y QUESOS / IBERIAN AND CHEESES

#### • 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 ibérico / Iberian Ham	€ 21

• **Quesos artesanos Finca Pascualete (Best World Cheese Award)**

Queso Curado Oveja Graso	€ 9
Queso LA RETORTA Torta de queso cremoso de oveja	€ 9
Queso blanco tierno trufado	€ 10

• **Entradas**

Burrata con tomates secos y aceite de albahaca / Burrata with basil oil and sun-dried tomato	€ 15
Escalivada mediterránea Hida / Hida Mediterranean “escalivada”	€ 7
Pastel de Cabracho con regañás en AOVE / Scorpionfish cake and Crackers with Olive Oil	€ 10

• **PRINCIPALES / MAIN COURSES**

• **Cocina caliente / hot meal** *(no se sirve en habitaciones / not served in rooms)*

Spaguetti vegetariano con pesto rojo (tomates secos, albahaca, queso Grana Padado, ajo y chilli) / Vegetarian spaghetti with red pesto	€ 8
Estofado de rabo de toro con patatas (2 personas) / Oxtail stew with potatoes (for two)	€ 18
Entrecot de ternera Del Valle del Esla con graten de patatas y pimientos de Padrón / “Valle del Esla” Beef entrecote with gratin potatoes and Padron peppers	€16
Lomo de salmón ahumado con patatas salteada con mantequilla avellanada y romero / Hot smoked salmon fillet with potatoes sautéed with hazelnut butter and rosemary	€ 12

· **Postres / Desserts**

Coulant de chocolate / Chocolate Coulant € 3.5

Helado de turrón / *Turrón* ice cream € 3

· **Pan / Bread**

Picos de pan / Bread Spikes € 1.5

Pan de pueblo con aceite / Rustic Bread with oil € 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 Solan de Cabras 1 L. / Solan de Cabras Water 1 L.	€ 2.5
· Agua con gas / Sparkling Water	€ 2.5
· Refrescos / Soft drinks	€ 2.5
· Cervezas / Beers	
Alhambra Especial	€ 2.5
Alhambra Reserva Premium 1925	€ 3
Cerveza Sin / Alcohol Free Beer	€ 2.5
Radler Alhambra	€2.5
· Cafés y té / Coffee & tea	€ 1.5
· Vinos tintos / Red Wine	
Tinto Monastrel Vins del Comtat D.O. Alicante	€ 12
Antídoto 2020 – Ribera del Duero	€ 18
Muga Crianza. Rioja. 2018	€ 25
Abadía Retuerta 2016 – Sin DO (Castilla y León)	€ 36
· Vinos blancos / White wine	
Finca La Colina Sauvignon Blanc 2021 - Castilla y León	€ 20
Pazo Señoráns – Albariño blanco 2021 - Galicia	€ 18
Viognier – Vins el Comtat	€ 12
· Cavas y Champagne	
AT Roca Brut Reserva	€ 20
AT Roca Brut Rosat Reserva	€ 22
Champagne Mumm. Cordon Rouge	€ 46

• **Por copa / Glass**

Tinto Monastrel Vins del Comtat D.O. Alicante	€ 3
Tinto de Verano / Summer red wine	€ 4
Vermút Luis XIV / Luis XIV Vermouth	€ 3
Blanco Viognier – Vins el Comtat	€ 3.5
Absolut Vodka	€ 6
Gin Seagrams + tónica	€ 6
Gin SCL Gin Martin Miller's + tónica	€ 8
Whisky Johnnie Walker (Black Label)	€ 9