

# MENÚS MEDIODÍA

## ENTRANTES

Pan con aceite de oliva virgen

Escalibada mediterránea con anchoas de Santoña

## PRINCIPAL A ELEGIR

Rabo de toro estofado con patatitas de río o

Arroz con pato y melocotones (+ 3€) o

Canelones caseros del Dhammas o

Pochas con perdiz

## POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Selección de turrón de Alicante y Jijona

25€/persona

---

**\*Reserva de mesa en el interior del Lounge & Bar: Con motivo de las medidas preventivas contra la COVID-19 será necesaria la reserva anticipada en Recepción.**

---

## 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.

## MENÚS CENA DE INVIERNO\*

**Menú degustación de ibéricos y quesos\*** *(Se puede servir en cesta picnic para consumir en la habitación.)*

Pan + aceite

Lomo ibérico

Salchichón ibérico

Quesos La Retorta

Postre: Coulant o fruta

**22€/persona**

Recomendación de vino para acompañar:

Abadía Retuerta 2016 - (Castilla y León)

---

### Menú Nature

#### Entrantes

Pan, aceite de oliva virgen y paté de langosta

Selección de embutidos ibéricos

Tartar de salmón

#### Principal a elegir

Hamburguesa auténtica de buey Del Valle del Esla (200 gr) o

Pollo al curry con coco y arroz basmati o

Canelones caseros del Dhammas

#### Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Selección de turrón de Alicante y Jijona

**25€/persona**