



# NATURE SUITES

P u i g · C a m p a n a

## LOUNGE & BAR

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

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

Sardinillas en aceite de oliva y sal / Sardines in olive oil and salt	€ 5
Ventresca de atún (+1.5€ con tomate natural) / Tunna fillet (+1.5€ with fresh tomatoes)	€ 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
Alcachofas confitadas La Chinata / La Chinata Candied Artichokes	€ 9
Escalivada mediterránea Hida / Hida Mediterranean "escalivada"	€ 7
Navajas / Razorfish	€ 10
Pastel de Cabracho con regañás en AOVE / Scorpionfish cake and Crackers with Olive Oil	€ 10
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 curado con aceite La Chinata € 10

Queso blanco tierno trufado € 10

· **Entradas**

Ensaladilla Nature Suites con Ventresca de atún y mayonesa de lima / Nature Suites salad with tuna belly and lime mayonnaise € 6

Guacamole al estilo del chef con nachos / Chef's style guacamole with nachos € 9

Salmorejo de tomate en rama y AOVE / Branch tomato salmorejo and EVOO € 6

Tartar de salmón ahumado Benfumatt con salsa de eneldo / Benfumatt smoked salmon tartare with dill sauce € 16

Burrata con aceite de albahaca / Burrata with basil oil € 15

• **PRINCIPALES / MAIN COURSES**

• **Mediodía / Lunch**

Canelones caseros de carne y bechamel del restaurante Dhamas/ Traditional meat cannelloni with bechamel	€ 12
Spaguetti vegetariano con pesto rojo (tomates secos, albahaca, queso Grana Padado, ajo y chilli) / Vegetarian spaghetti with red pesto	€ 8
Pollo de corral en salsa de almendras + patatas al vapor (2 personas) / Chicken in almond sauce + steamed potatoes (for two)	€ 16
Pollo de corral al curry con leche de coco y arroz basmati / Chicken curry with coconut milk and basmati rice	€ 9
Estofado de rabo de toro con patatas (2 personas) / Oxtail stew with potatoes (for two)	€ 18
Arroz con confit de pato y melocotón <i>-bajo reserva-</i> (2 personas) / Rice with duck confit and peach <i>-with reservation-</i> (for two)	€ 15
Arroz a banda (2 personas / for two)	€13.5

• **Cenas / Dinner**

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	€ 15
Hamburguesa auténtica de buey Del Valle del Esla (200 gr) / "Valle del Esla " Authentic beef burger (200 gr)	€12.5
Rabo de toro al vino Monastrell / Oxtail Stew with Monastrell wine	€ 18
Canelones caseros de carne y bechamel del restaurante Dhamas/ Traditional meat cannelloni with bechamel	€ 12
Spaguetti vegetariano con pesto rojo (tomates secos, albahaca, queso Grana Padado, ajo y chilli) / Vegetarian spaghetti with red pesto	€ 8
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 / <i>Turrón</i> ice cream	€ 3
Manzana asada / Roasted apple	€ 3
Yogurt con frutas de temporada y semillas de lino / Yogurt with seasonal fruits and flax seeds	€ 4
Fruta de temporada (1 piezas) / Seasonal fruits (1 piece)	€ 2

• **Pan / Bread**

Picos de pan / Bread Spikes	€ 1.5
Regañás rústicas con aceite de oliva / Crackers with Olive Oil	€ 3
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
Radler Alhambra	€2.5
· 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
Viña Pedrosa. Singular Rivera del Duero. 2018	€ 20
Muga Crianza. Rioja. 2017	€ 25
Abadía Retuerta 2016 - Sin DO (Castilla y León)	€ 30
· Vinos blancos / White Wine	
Finca La Colina Sauvignon Blanc 2018 - Castilla y León	€ 20
Pazo Señoráns - Albariño blanco 2019 - 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
Vermú Puig Campana / Puig Campana 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