



NATURE SUITES

P u i g · C a m p a n a

LOUNGE & BAR

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 aceite de oliva y sal / Sardines in olive oil and salt	€ 5
Ventresca de atún (+2€ con tomate natural) / Tunna fillet (+2€ 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 pollo, salsa hoisin y mayonesa de naranja. / Nature Suites salad with chicken, hoisin sauce and orange mayonnaise € 6

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

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

Burrata con tomates secos y aceite de albahaca / Burrata with basil oil and sun-dried tomato € 15

· **PRINCIPALES / MAIN COURSES**

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

Canelones caseros de carne y bechamel del restaurante Dhamas/ € 12
Traditional meat cannelloni with bechamel

Spaguetti vegetariano con pesto rojo (tomates secos, albahaca, € 8
queso Grana Padado, ajo y chilli) / Vegetarian spaghetti with red
pesto

Pollo de corral en salsa de almendras + patatas al vapor (2 € 16
personas) / Chicken in almond sauce + steamed potatoes (for two)

Pollo de corral al curry con leche de coco y arroz basmati / Chicken € 9
curry with coconut milk and basmati rice

Estofado de rabo de toro con patatas (2 personas) / Oxtail stew € 18
with potatoes (for two)

Arroz con confit de pato y melocotón *-bajo reserva-* (2 personas) / € 15
Rice with duck confit and peach *-with reservation-* (for two)

Entrecot de ternera Del Valle del Esla con graten de patatas y €15
pimientos de Padrón / "Valle del Esla" Beef entrecote with gratin
potatoes and Padron peppers

Hamburguesa auténtica de buey Del Valle del Esla (200 gr) / € 15
"Valle del Esla " Authentic beef burger (200 gr)

Lomo de salmón ahumado con patatas salteada con mantequilla € 12
avellanada y romero / Hot smoked salmon fillet with potatoes
sautéed with hazelnut butter and rosemary

• **Postres / Desserts**

Coulant de chocolate / Chocolate Coulant	€ 3.5
Helado de turrón / <i>Turrón</i> ice cream	€ 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	€ 2.5
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 2019 - 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)	€ 36
· Vinos blancos / White Wine	
Finca La Colina Sauvignon Blanc 2020 - 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