



NATURE SUITES

Puig · Campana

LOUNGE & BAR
PRIMAVERA 2024

CARTA | MENU

• APERITIVOS / SNACKS •

Gilda Artesana con Piparra y Anchoas del Cantábrico	2,00€
Bolsa de Patatas Fritas Artesanas Espinaler / Chips	2,50€
Aceitunas / Olives	2,50€
Torreznos Fritos de Soria Espiga Blanca / Fried Torreznos from Soria Espiga Blanca	8,00€
Mejillones en Escabeche Espinaler / Mussels in Pickled Souce	9,00€
Navajas al Natural Espinaler / Natural Razors	12,00€
Berberechos Espinaler / Cockles	13,00€

• IBÉRICOS Y QUESOS •

Tabla de Quesos Nacionales Seleccionados / Table of Selected National Cheeses	13,00€
Jamón 100 % de Bellota Cortado a Cuchillo con Pan, AOVE y Tomate Rallado / Acorn-fed 100% Iberian Ham with Bread, Olive Oil and Grated Tomatoes	25,00€

• DELICATESSEN •

Alcachofas Confitadas con AOVE y Jamón / Candied Artichokes with Olive Oil and Ham	15,00€
Pimientos Rellenos (Carne, Bacalao, Marisco o Atún) LUKAN / Stuffed Peppers (Meat, Cod, Seafood or Tuna) LUKAN	12,00€
Foie Entero de Pato Micuit con Sal Negra del Himalaya, Mermelada de Higos y Tostas de Frutos Rojos / Duck Foie Gras Micuit with Himalaya Black Salt, Fig Ham and Red Berries Toasts	15,00€
Escalibada Casera con Anchoas de Santonja / Homemade Escalibada with Santonja Anchovies	16,00€
Cazuela de Migas con chistorra / Migas skillet with chistorra	10,00€
Pizza 4 Quesos Casera / Homemade 4 Cheese Pizza	15,00€
Pizza de Salmón Casera / Homemade Salmon Pizza	15,00€

• COCINA CASERA • HOMADE FOOD

Solo por encargo (mínimo 2 horas antes)

Only on request (at least 2 hours before)

• PLATOS MEDIO DÍA • LUNCH DISHES

Paella de Marisco / Seafood Paella

Paella de Carne y Verduras / Meat and Vegetable Paella

Paella de Verduras / Vegetable Paella

Arroz a Banda / Seafood A Banda Rice

Fideuà de Marisco / Seafood Fideuà

Fideuà Negra / Black Fideuà

Arroz Caldosos de Atún y Gambas / Stew Rice with Tuna and Prawns

16,00€/pax (min. 2 pax)

• PAN / BREAD •

Pan con Aceite de Oliva de la Sierra de Alicante / Bread with Olive Oil

3,00€

• POSTRES / DESSERTS •

Gelata de Chocolate

6,00€

Gelata de Tocino de Cielo

6,00€

Coulant de Chocolate / Brownie

6,00€

• BEBIDAS / DRINKS •

Agua 1/2 L / Water 1/2 L	2,00€
Agua 1 L / Water 1 L	3,00€
Agua con Gas / Sparkling Water	2,50€
Refrescos / Soft Drinks	2,50€
Café e Infusiones / Coffe and Herbal Teas	1,50€

Cervezas / Beers

Alhambra Singular Sin Alcohol	2,50€
Alhambra Radller	2,50€
Alhambra Singular	2,50€
Alhambra Especial Reserva	3,00€
Alhambra Reserva Roja	3,00€

Copas de vino / Glass of Wine

Tinto	3,00€
Blanco	3,00€
Rosado	3,00€

• OTROS / OTHERS •

Por copa / Glass

Vermút Luis XIV	3,00€
Absolut Vodka	8,00€
Gin Seagrams + tónica	8,00€
Gin SCL Gin Martin Miller's + tónica	10,00€
Whisky Johnnie Walker (Black Label) o Macallan	10,00€

Chupito / Shot

Limonchello, Baileys...	3,00€
--------------------------------	-------

• VINOS / WINES •

Vinos Tintos / Red Wine

Luis XIV Ánforas - Monastrell, Arcos y Bonicaire - 2021 - D.O Vinos Alicante. Bodegas Luis XIV	19,00€
Pasión de Monastrell - Monastrell - 2019 - D.O Vinos Alicante. Bodegas Sierra Norte	19,00€
Vivanco Crianza Tempranillo, Graciano y Maturana Tinta - 2018 - D.O.C.A Rioja, Vivanco S.L	20,00€
Hito 2021 - Crianza Rivera del Duero. Tinto Fino	20,00€
Semele Crianza - Tinta Fina y Merlot - 2019 - D.O Ribera del Duero. Bodegas Monte Ábaco	25,00€
Malabrigo 2020 - Reserva Ribera del Duero. Tinto Fino	40,00€

Vinos Blancos / White Wine

Porta Regia Chardonnay - Vinos de Finca Cosecha 2021 D.O. Vinos de Alicante. Bodegas Sierra Norte	18,00€
Mantel Blanco Obre Lías - Verdejo - 2021 - D.O. Rueda	19,00€
Polvorete – Godello – 2020 - Cepas 2021	19,00€

Vinos Rosado / Rose Wine

Chivite Las Fincas Rosado – Garnacha y Tempranillo – 2021 – I.G.P. 3 Riveras. Bodegas Chivite	19,00€
Hito Rosado 2022 - Rivera del Duero - Cepas 2021	18,00€
Giacomo Conterno Cantine Nervi “Il Rosato” - 2022 - Piamonte Italia	30,00€

Cavas y Champagne / Cava Wine and Champagne

Cava Pasión Cuvée Ecológico – Chardonnay, Macabeo y Xarello – D.O. Cava. Bodegas Sierra Norte Requena	19,00€
Champagne – Piper Heidsieck Brut “Savage” Rose	60,00€
Champagne – Moët Chandon	65,00€

• SUGERENCIAS •

2 VERMUT LUIS XIV

+

Bolsa de **Patatas Fritas** Artesanas Espinaler

+

Mejillones en Escabeche Espinaler

15€

94
PEÑIN

• SUGGESTIONS •

2 VERMOUTH LUIS XIV

+

Chips Espinaler

+

Mussels in Pickled Souce Espinaler

15€

94
PEÑIN

• VINOS PREMIUM •



Malabrigo 2020

Origen: Ribera del Duero

Variedad: 100% Tempranillo

Tipo: tinto

Añada: 2019

Grado: 14,5% vol.

Malabrigo es el nombre de la parcela que designa el vino más emblemático de Cepa 21, su tinto de alta gama y más baja producción. Seduce por su finura y elegancia, por unos matices que cuentan la historia de un vino cuidadosamente elaborado. Sus uvas crecen en una parcela muy concreta, haciendo que el concepto de *terroir* otorge carácter al vino.

PVP: 40,00€



Polvorete 2020

Origen: Bierzo

Variedad: 100% Godello

Tipo: blanco

Añada: 2020

Grado: 13,5% vol.

Polvorete es uno de los tres vinos blancos de Emilio Moro. Nacido en el Bierzo y elaborado exclusivamente con uva Godello, es un vino alegre, juvenil, divertido y, sobre todo, fácil de disfrutar. Pero sin lugar a duda lo más atractivo es su precio, al alcance de cualquier aficionado. Un blanco excelente para empezar a conocer las bondades de una de las regiones vinícolas más en boga gracias a su frescura, buena acidez y expresividad.

PVP: 19,00€

• VINOS PREMIUM •



Il Rosato Nervi 2022

Origen: Piemonte

Variedad: 100% Nebbiolo

Tipo: rosado

Añada: 2022

Grado: 13,5% vol.

Se produce en la zona de Gattinara, donde el Monte Rosa protege los viñedos de los fríos vientos del norte, sobre pórfido volcánico rico en minerales, con un alto contenido en arcilla mezclada con arenas finas entre 290 y 425 metros sobre el nivel del mar.

PVP: 30,00€



Piper-Heidsieck Rosé Sauvage

Origen: Champagne

Variedad: 60% Pinot noir, 20% Meunier, 20% Chardonnay

Tipo: espumoso

Grado: 12,0% vol.

Para la elaboración de este rosado, además de las uvas clásicas de Champagne, se emplea un 25% de vinos de reserva. Nos encontramos ante un *champagne rosé* profundamente aromático, con notas de frutos rojos y negros y apuntes cítricos y un paso por boca jugoso e intenso.

PVP: 60,00€

• COCINA CASERA • HOMADE FOOD

Solo por encargo (mínimo 2 horas antes)

Only on request (at least 2 hours before)

• PLATOS MEDIO DÍA • LUNCH DISHES

Paella de Marisco / Seafood Paella

Paella de Carne y Verduras / Meat and Vegetable Paella

Paella de Verduras / Vegetable Paella

Arroz a Banda / Seafood A Banda Rice

Fideuà de Marisco / Seafood Fideuà

Fideuà Negra / Black Fideuà

Arroz Caldosos de Atún y Gambas / Stew Rice with Tuna and Prawns

16,00€/pax (min. 2 pax)

• PLATOS CENA • DINNER DISHES

Fritura de Pescado / Fried Fish

Calamar Relleno / Stuffed Squid

Bacalao Encebollado / Cod in Onion

Carrillera con Puré de Patata Trufado / Pork Cheeks with Truffled Mashed Potatoes

Presa Ibérica con Puré de Patata Trufado / Iberian Dam with Truffled Mashed Potatoes

Costilla de Cerdo Melosa con Puré de Patatas Trufado / Mellow Pork Rib with Truffled Mashed Potatoes

• PAN / BREAD •

Pan con Aceite de Oliva de la Sierra de Alicante / Bread with Olive Oil

3,00€