



**NATURE SUITES**

Puig · Campana

LOUNGE & BAR  
VERANO 2024

CARTA | MENU

## • APERITIVOS / SNACKS •

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

## • IBÉRICOS Y QUESOS •

Tabla de <b>Quesos Nacionales Seleccionados</b> / Table of <b>Selected National Cheeses</b>	15,00€
<b>Jamón 100 % de Bellota</b> Cortado a Cuchillo con Pan, AOVE y Tomate Rallado / <b>Acorn-fed 100% Iberian Ham</b> with Bread, Olive Oil and Grated Tomatoes	25,00€

## • ENTRANTES / STARTERS •

<b>Ensalada de Burrata</b> con Rucula, Tomates Cherry y Vinagre de Módena / <b>Burrata Salad</b> with Rucula, Cheery Tomatoes and Modena Vinegar	15,00€
<b>Ensaladilla Rusa / Potatoe Salad</b>	6,00€
<b>Escalibada Casera</b> con Anchoas de Santonja / <b>Homemade Escalibada</b> with Santonja Anchovies	16,00€
<b>Foie Entero de Pato Micuit</b> con Sal Negra del Himalaya, Mermelada de Higos y Tostas de Frutos Rojos / <b>Duck Foie Gras Micuit</b> with Himalaya Black Salt, Fig Ham and Red Berries Toasts	15,00€
<b>Selección Salazones Alicantinos</b> con Tomate Trinchado, AOVE y Ralladura de Limón / <b>Selection of Alicante Salt- Cured Fish</b> with Tomatoe, AOVE and Lemon Zest	12,00€

## • PAN / BREAD •

<b>Pan con Aceite de Oliva</b> de la Sierra de Alicante / <b>Bread with Olive Oil</b>	3,00€
---	-------

## • COCINA CASERA • HOMADE FOOD

<b>Pimientos Rellenos</b> de Atún - Jamón - Carne o Marisco con Huevos Fritos / <b>Stuffed Peppers</b> with Tuna - Ham - Meat or Seafood with Fried Eggs	15,00€
<b>Muslos de Pato Confitados</b> con Gratin de Patata / <b>Confit Duck Legs</b> with Potato Gratin	15,00€
<b>Costilla de Cerdo Melosa</b> con Gratin de Patata / <b>Mellow Pork Rib</b> with Potato Gratin	15,00€
<b>Pollo al Curry</b> con Arroz Basmati / <b>Chicken Curry</b> with Basmati Rice	15,00€
<b>Hamburguesa Completa de Angus Miguel Vergara</b> con Huevo y Gratin de Patata / <b>Miguel Vergara Angus Burger</b> with Fried Egg and Potato Gratin	15,00€
<b>Pizza Casera XXL</b> 4 Quesos o Vegatariana / <b>Homemade XXL Pizza</b> 4 Cheeses or Vegetarian	15,00€

## • POSTRES / DESSERTS •

<b>Coulant de Chocolate</b> con Helado de Turrón / <b>Chocolate Coulant</b> with Nougat Ice Cream	6,00€
<b>Brownie de Chocolate</b> con Helado de Turrón / <b>Chocolate Brownie</b> with Nougat Ice Cream	6,00€

## • FINES DE SEMANA • WEEKENDS

**Viernes - Sábado - Domingo / Friday - Saturday - Sunday**

**Paella de Carne y Verduras / Meat and Vegetable Paella**

**Arroz a Banda / Seafood A Banda Rice**

**17,00€/pax (min. 2 pax)**

---

## • 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**

<b>Tinto</b>	3,00€
<b>Blanco</b>	3,00€
<b>Rosado</b>	3,00€

---

## • OTROS / OTHERS •

---

### **Por copa / Glass**

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

### **Chupito / Shot**

<b>Limonchello, Baileys...</b>	3,00€
--------------------------------	-------

## • VINOS / WINES •

### Vinos Tintos / Red Wine

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

### Vinos Blancos / White Wine

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

### Vinos Rosado / Rose Wine

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

### Cavas y Champagne / Cava Wine and Champagne

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

• SUGERENCIAS •

**2 VERMUT LUIS XIV**

94  
PEÑIN

+

Bolsa de **Patatas Fritas** Artesanas Espinaler

+

**Mejillones en Escabeche** Espinaler

**15€**

• SUGGESTIONS •

**2 VERMOUTH LUIS XIV**

94  
PEÑIN

+

**Chips** Espinaler

+

**Mussels in Pickled Souce** Espinaler

**15€**

## • 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€



# • HOMADE FOOD MENÚ •

**A elegir entre - To choose**

## • ENTRANTES / STARTERS •

**Ensalada de Burrata** con Rucula, Tomates Cherry y Vinagre de Módena /  
**Burrata Salad** with Rucula, Cheery Tomatoes and Modena Vinegar

**Ensaladilla Rusa** con Langostinos / **Potatoe Salad** with Prawns

Tabla de **Quesos Internacionales Seleccionados** / Table of **Selected International Cheeses**

**Selección Salazones Alicantinos** con Tomate Trinchado, AOVE y Ralladura de Limón /  
**Selection of Alicante Salt-Cured Fish** with Tomatoe, AOVE and Lemon Zest

## • PRINCIPALES / MAIN •

**Pimientos Rellenos** de Atún - Jamón - Carne o Marisco con Huevos Fritos /  
**Stuffed Peppers** with Tuna - Ham - Meat or Seafood with Fried Eggs

**Muslos de Pato Confitados** con Gratin de Patata / **Confit Duck Legs** with Potato Gratin

**Costilla de Cerdo Melosa** con Gratin de Patata / **Mellow Pork Rib** with Potato Gratin

**Pollo al Curry** con Arroz Basmati / **Chicken Curry** with Basmati Rice

**Hamburguesa Completa de Angus Miguel Vergara** con Huevo y Gratin de Patata /  
**Miguel Vergara Angus Burguer** with Fried Egg and Potato Gratin

**Pizza Casera XXL** 4 Quesos o Vegetariana / **Homemade XXL Pizza** 4 Cheeses or Vegetarian

## • POSTRES / DESSERTS •

**Coulant de Chocolate** con Helado de Turrón / **Chocolate Coulant** with Nougat Ice Cream

**Brownie de Chocolate** con Helado de Turrón / **Chocolate Brownie** with Nougat Ice Cream

**Incluye Pan, Agua y Café o Infusión**  
**Includes Bread, Water and Coffee or Infusion**

# 25€