



ROOM SERVICE MENU

11.00 - 23.00 H.

BAOBAB
SUITES



NUESTRA SELECCIÓN OUR SELECTION

Ensalada de la Huerta con Atún

Mezclum de lechugas nobles, tomate, cebolla pepino, maíz, zanahoria, aceitunas, espárragos, huevo, atún y aliño con aceite de Oliva virgen extra.

15.30 €

Tuna Garden Salad

Lettuce mesclum, tomato, onion, cucumber, sweet corn, carrot, olives, asparagus, egg, tuna and Virgin Extra Olive oil dressing.



Ensalada César con Pollo a la plancha

Mezclum de lechugas, pechuga de pollo plancha, tomate cherry, tortillas de trigo crujientes, salsa césar, queso Parmesano, bacon crujiente.

16.90 €

Grilled Chicken Caesar Salad

Lettuce mesclum, grilled chicken breast, cherry tomato, crunchy wheat tortilla Caesar sauce, Parmesan cheese, crunchy bacon.



Ensalada de Langostinos con Aguacate y Salsa al Whisky

Mezclum de lechugas con aguacate, chia, tomate cherry, manzana, langostinos y salsa al whisky.

20.80 €

Prawn Salad with Avocado and Whisky Sauce

Lettuce mesclum with avocado, chia, cherry tomato, apple, prawns and whisky sauce.



Croquetas Rústicas de Jamón Ibérico

Croquetas rústicas de jamón ibérico y salsa alioli.

13.20 €

Iberian Ham Croquettes

Iberian ham croquettes and aioli sauce.



Fingers de pollo American Crispy

Palitos de pollo crujientes servidos con papas fritas y salsa BBQ.

12.10 €

American Crispy Chicken Fingers

Crispy Sticks served with French Fries and BBQ Sauce.



Espaguetis Boloñesa

Espaguetis servidos con salsa boloñesa casera.

16.40 €

Spaguetti Bolognese

Spaghetti served with homemade Bolognese.



Rigatoni a la Parmesana con Langostinos

Nuestra pasta con crema de Parmesano, Tomates confitados y Langostinos.

19.80 €

Parmesan Rigatoni with Prawns

Pasta with parmesan cream, candied tomato and prawns.



NUESTRA SELECCIÓN OUR SELECTION



Tagliatelle de Espinacas con Pisto de Verduritas

Nuestra pasta vegetal con pisto casero de verduras frescas de temporada.

15.30 €

Spinach Tagliatelle with Vegetable Ratatouille

Our vegetable pasta with fresh seasonal homemade ratatouille.



Hamburguesa Tradicional de Ternera

Clásica hamburguesa de 200 gr de ternera, lechuga, tomate, queso Cheddar y papas fritas.

17.00 €

Traditional Burger

Classic burger with 200 gr beef, lettuce, tomato, Cheddar cheese and French Fries.



Beyond Burger (Vegetariana)

Nuestra burger especial vegetariana.

19.00 €

Beyond Burger (Vegetarian)

Our special vegetarian burger.

Baguette de Atún con Pimientos de Piquillo Asados

Pan rústico de centeno con semillas relleno de atún y pimientos de piquillo asados a fuego lento. Acompañado de papas fritas.

14.20 €

Tuna Baguette with Oven Grilled Piquillo Peppers

Rustic rye bread with seeds stuffed with tuna and slow cooked piquillo peppers with French Fries.



Wrap de Pollo con Verduritas Braseadas

Tortilla de trigo con pechuga de pollo, puerro, zanahoria, zucchini, salsa mayonesa y patatas fritas.

14.20 €

Chicken Wrap with Grilled Vegetables

Wheat tortilla with chicken breast, leek, carrot, zucchini, Hoisin mayonnaise sauce and French fries.



Bikini BB

Sándwich de jamón cocido y queso gouda acompañado de papas fritas.

12.10 €

Bikini BB

Ham and Gouda cheese sandwich with French Fries.



Papas Fritas French Fries

4.60 €

Extra de salsas (ketchup, mayonesa, mostaza)
Extra sauces (ketchup, mayonnaise, mustard)

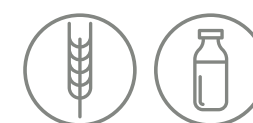
0.40 €

NUESTRA SELECCIÓN OUR SELECTION

Pizza Margherita

Base de pizza artesana de 28 cms con salsa de tomate casera, queso mozzarella y orégano.

12.10 €



Marguerita Pizza

Artisan pizza base, homemade natural tomato, mozzarella and oregano.

Pizza de Bacon y Atún

Base de pizza artesana de 28 cms con salsa de tomate casera, queso mozzarella, Champiñones, bacon y atún.

15.90 €



Bacon & Tuna Pizza

Artisan pizza base, homemade natural tomato, mozzarella, mushrooms, bacon and tuna.

Pizza Ibérica

Base de pizza artesana, tomate natural casero, jamón serrano, lomo, salchichón, tomate cherry, mozzarella y orégano.

15.40 €



Iberian Pizza

Artisanal pizza base, homemade natural tomato, serrano ham, loin, salchichón, cherry tomato, mozzarella and orégano.

Pizza Suprema Especial

Base de pizza artesana, salsa de tomate casera, pollo mechado, bacon, pimiento rojo y verde, cebolla morada, champiñones y mozzarella.

16.50 €



Special Supreme Pizza

Artisan pizza base, homemade tomato sauce, shredded chicken, bacon, red and green pepper, red onion, mushrooms and mozzarella.

Salmón Papillote

Lomo de salmón con verduritas al horno

25.20 €



Papillote salmon

Salmon with roasted vegetables

Solomillo de ternera con verduras y papas fritas Beef tenderloin with vegetables and french fries

26.90 €

MOMENTO GOLOSO SWEET MOMENT

Tarta del día (Consulte a nuestro camarero) Tart of the day (Ask our waiter)

7.70 €



Macedonia de frutas de temporada Seasonal Fruit Salad

8.80 €

Brownie de chocolate con nata Chocolate Brownie with Cream

10.40 €



PARA LOS PEQUES FOR THE LITTLE ONES

Espaguetis con tomate natural Spaghetti with natural tomato sauce

11.00 €



Pechuga de pollo a la plancha con papas fritas Grilled chicken breast with chips

11.50 €



Hamburguesa con queso y papas fritas Cheeseburger with chips

12.00 €



BEBIDAS · DRINKS

APERITIVOS · APERITIFS

AGUA MINERAL / MINERAL WATER (0.75 L.)	5.00 €
AGUA CON GAS SAN PELLEGRINO / SAN PELLEGRINO SPARKLING WATER	6.00 €
REFRESCOS / SOFT DRINKS	3.90 €
CERVEZA NACIONAL / SPANISH BEERS	4.50 €
CORONITA / CORONA	5.50 €
CERVEZA DE IMPORTACIÓN / IMPORTED BEERS	6.50 €

VINO BLANCO · WHITE WINES

NACIONALES	Descripción	Denominación de Origen	
ROBERT VEDEL	Verdejo	D.O. Rueda	39.00 €
ALBAMAR	Albariño	D.O. Rias Baixas	41.00 €
ACIOS DA XESTERIRIÑA	Albariño	D.O. Rias Baixas	71.00 €
JANINE VEDEL	Suavignon Blanc	IGP Tierra de Castilla y León	33.00 €
BOSC DE CALAU	Xa-Relo	IGP Garraf	35.00 €
URKIZAHAR TXAKOLIN EKOLOGIKOA	Hondarrabi Zuri	D.O. Getariako Txakolina	44.00 €
FINCA LEGARDETA	Chardonnay	D.O. Navarra	47.00 €
COLECCIÓN 125	Chardonnay	D.O. Navarra	127.00 €
NENO	Codello	D.O. Valdeorras	40.00 €
AS 2 LADERIAS	Codello	D.O. Valdeorras	57.00 €
LAFONT	Malvasía	D.O. Valencia	41.00 €
LA CANDELERA	Garnacha Blanca, Viura, Malvasía	D.O.C Rioja	49.00 €
VI DE VILA BLANCO	Garnacha, PX	D.O.C Priorat	53.00 €
INTERNACIONALES			
ALISIA	Pinot Grigio	Delle Venezia	48.00 €
DOMINE ALEXANDRE	Chardonnay	A.O.C Bourgogne	55.00 €
DOMAINE VACHERON	Suavignon Blanc	A.O.C Sancerre	101.00 €
CANARIOS			
VALLE DEL MALPASO	Malvasía Volcánica, Listán, Diego	D.O. Lanzarote	61.00 €
MONTAÑA TIMBAIBA	Malvasía Volcánica	D.O. Lanzarote	54.00 €
EL GRIFO SECO	Malvasía Volcánica	D.O. Lanzarote	41.00 €
LOS TABAQUEROS	Sabro, vijariego, listán, malvasía	D.O.P Islas Canarias	60.00 €
VIÑATIGO GUAL	Gual	D.O.P Islas Canarias	39.00 €
PAISAJE DE LAS ISLAS	Malvasía, Marmajuelo	D.O.P Islas Canarias	48.00 €
TRENZADO	Listan blanco	D.O Valle de la Orotava	51.00 €

BEBIDAS · DRINKS

VINO ROSADO · ROSE WINES

NACIONALES	Descripción	Denominación de Origen	
YE-YE	Listan negro	D.O Lanzarote	53.00 €
PINO VALOIS	Listan negro	D.O.P Islas Canarias	41.00 €
ROSELITO	Tinto Fino	Soria	29.00 €
LAS FINCAS	Tempranillo, Garnacha	D.O. Navarra	44.00 €
INSPIRATION	Garnacha Tinta, Syrah	A.O.C Provence	61.00 €

VINO TINTO · RED WINES

NACIONALES	Descripción	Denominación de Origen	
LOMBA DOS ARES	Mencía	D.O. Ribera Sacra	51.00 €
NÓMADA	Tempranillo	D.O.C Rioja	49.00 €
RINCÓN LOS ENEBROS	Tempranillo, Graciano	D.O.C Rioja	43.00 €
SAN VICENTE	Tempranillo Peludo	D.O.C Rioja	107.00 €
SITIO DE VALDEHERMOSO	Tinta fina	D.O. Ribera del Duero	38.00 €
DE CHIRIPA	Tinto Fino	D.O. Ribera del Duero	43.00 €
VALDERIZ	Tinto Fino, Albillo	D.O. Ribera del Duero	63.00 €
ABÉS VENDIMIA SELECCIONADA	Tinto Fino	D.O. Ribera del Duero	41.00 €
JUEGABOLOS	Tempranillo	D.O. Ribera del Duero	91.00 €
VICTORINO	Tinta Toro	D.O. Toro	117.00 €
SAGESSE	Cariñena, Garnacha Vieja	D.O.C Priorat	67.00 €
LA FITA	Sumoll	D.O Penedés	47.00 €
EL MOLAR	Garnacha	D.O. Jumilla	49.00 €
VALTOSCA	Syrah	D.O. Jumilla	56.00 €
LA TENDIDA	Monastrell	D.O. Jumilla	44.00 €
DELMORO	Bobal, garnacha, syrah	D.O. Valencia	40.00 €
MÁCULA	Cabernet Sauvignon-Merlot	D.O. Navarra	44.00 €

BEBIDAS · DRINKS

VINO TINTO · RED WINES

CANARIOS	Descripción	Denominación de Origen	
TAJINASTE TRADICIONAL	Listán negro	D.O. Valle de la Orotava	38.00 €
CAN	Listán negro	D.O. Valle de la Orotava	71.00 €
ENSAMBLAJE TINTO VIÑATIGO	Baboso Negro, Tintilla, Vajariego Negro, Negramoll	Islas Canarias	63.00 €
VERA DE LA FUENTE	Vajariego negro	D.O Abona	58.00 €
VALLE MALPASO TINTO	Listán negro	D.O Lanzarote	61.00 €

INTERNACIONALES

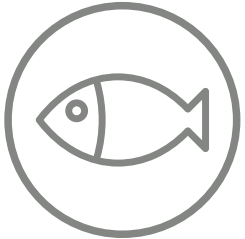
BACHELET MONNOT BOURGOGNE-ROUGE	Pinot Noir	A.O.C Bourgogne	74.00 €
DOMAINE CHARVIN	Garnacha, Syrah, Cariñena, Monastrell	A.O.C Cotes du Rhone	53.00 €

ESPUMOSOS · SPARKLING

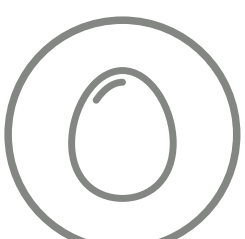
COLET TRADICIONAL	39.00€
Macabeo, Xarel-Lo y Parellada D.O. Penedés	
COLET ROSADO	41.00€
Pinot Noir, Merlot, Muscat D.O. Penedés	
COLET GRAND CUVEE	43.00€
Chardonnay, Xa-relo D.O. Penedés	
ASTORIA VELÉRE	48.00€
Glera, Pinot Noir Prosecco Rosé	
MOET & CHANDON	115.00€
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Champagne	
MOET & CHANDON ROSE	139.00€
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Champagne	
VEUVE CLICQUOT	129.00€
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Champagne	
GATINOIS	114,00€
Chardonnay, Pinot Noir, Champagne	
GATINOIS ROSE	148,00€
Chardonnay, Pinot Noir, Champagne	
GATINOIS MILESSIME	157,00€
Chardonnay, Pinot Noir, Champagne	



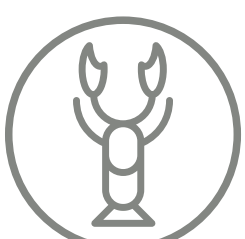
ALÉRGENOS ALLERGENS



PESCADO
FISH



HUEVO
EGG



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN



ALTRAMUZ
LUPIN



CACAHUETES
PEANUTS



LECHE
MILK



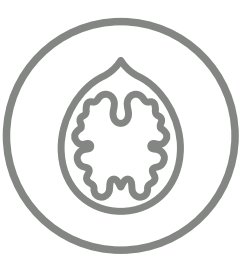
GLUTEN
GLUTEN



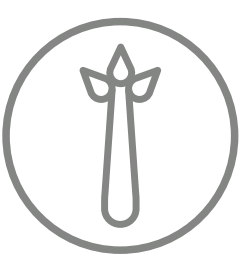
MOSTAZA
MUSTARD



MOLUSCOS
SHELLFISH



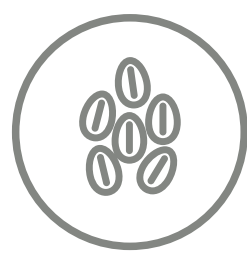
FRUTOS SECOS
NUTS



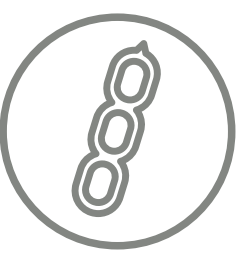
APIO
CELERY



SULFITO
SULPHITE



SÉSAMO
SESAME



SOJA
SOYA

