

Rooftop MENU

 **HOSPES**
AMÉRICO

DEL HUERTO A LA MESA / OUR SALADS AND COULD SOUPS

Salmorejo Cordobés con crujiente Ibérico 10
Córdoba's style tomato soup with crispy Iberian ham

Ensalada de tomate, ventresca, encurtidos y salazones Alicantinos 16 
Tomato salad, tuna belly, pickles and dried fish

Ensalada César con pollo y bacón crujiente 12
Caesar salad with chicken and crispy bacon

Ensalada de quinoa negra, remolacha, aguacate y frutos rojos 13  
Black quinoa salad, beetroot, avocado and red fruits

NUESTRA SELECCIÓN GOURMET / OUR GOURMET SELECTION

Langostinos crujientes con salsa sweet chili (6 ud.) 8
Crispy prawn with sweet chilli sauce (6 uni.)

Pan bao de cordero thai cocinado a baja temperatura (3 ud.) 15
Lamb bao bun Thai style cooked at low temperature (3uni.)

Crujiente de pollo con sésamo y salsa de curry (3 ud.) 12
Crispy chicken with sesame and curry sauce (3 uni)

Mini hamburguesa Black Angus (3 ud.) 12
Mini black Angus burger (3 uni)

LOS CLÁSICOS / THE CLASSICS

Jamón Ibérico de bellota D.O. Guijuelo 100 g. con regañás 25
Iberian acorn ham D.O. Guijuelo 100 g. with breadstick bites

Nuestras patatas bravas 6
Patatas Bravas (fried potatoes with spicy sauce)

Tabla de quesos artesanos con dulce de membrillo 16  
Assortment of artisanal cheeses with quince paste

Chipirones fritos con alioli de azafrán 10
Fried baby squid with saffron aioli

Croquetas de jamón Ibérico (3 ud.) 7.5
Iberian ham croquette (3uni.)

Croquetas de bacalao (3 ud.) 7.5
Cod croquettes (3uni.)

Croquetas de boletus (3 ud.) 7.5 
Wild mushrooms croquettes (3uni)

Croquetas de zanahoria, puerro confitado y dátiles (3 ud.) 7.5 
Carrot, leak and date croquettes (3uni.)

Focaccia de mozzarella, lacón, tomate, rúcula y pesto 12
Focaccia with mozzarella, ham, tomato, rocket leaves and pesto sauce

DE LA TIERRA Y DEL MAR / FROM THE LAND AND THE SEA

Hamburguesa de ternera Fondillón 14
Fondillón beef burger

Solomillo de ternera con trinxat de la Cerdaña 26
Beef fillet with potato and cabbage Cerdaña style

Cordero lacado con chalotas confitadas 23
Lackered lamb with shallot confit

Lomo de corvina con parmentier, cebolla fierna y jugo de carne 19
Corvina fish with parmentier potatoes, scallions and beef jus

Tataki de atún a la brasa, mayonesa de wasabi y romescu de avellanas 18
Freshly grilled tuna tataki, wasabi mayonnaise and walnut romescu sauce

POSTRES / DESSERTS

Mousse de chocolate 70% con mango y bizcocho de almendra marcona 7
70% dark chocolate mousse with mango and almond sponge

Panaché de frutas frescas 6
Seasonal fresh fruits with sorbet

Milhoja caramelizada de turrón de Alicante 8
Caramelized millefeuille with almond nougat

Selección de helados gourmet 6
Selection of gourmet ice cream

Savarín al ron con helado de nueces de macadamia 7
Rum savarín with macadamia nuts ice cream

Servicio de pan rústico y aceite de oliva 2.5
Rustic bread and olive oil

 Sin Gluten | Gluten free  Vegetariano | Vegetarian

En cumplimiento del Real Decreto 1420/2006, le informamos que disponemos de fichas técnicas de todos los platos con información de alérgenos. Así como los productos de pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60°C en el centro del producto, se han congelado a -20°C durante al menos 24 horas. *In compliance with Royal Decree 1420/2006, we inform you that we have technical data sheets for all dishes with allergen information. As well as the products of fishing of raw consumption or those that by their process of processing have not received a warming superior to 60°C in the center of the product, they have been frozen to -20°C during at least 24 hours.*

IVA Incluido | VAT Included