

FOR
SINGULAR
MOMENTS...
SINGULAR
HOTELS



PARA COMPARTIR TO SHARE

Pan de hogaza a la brasa con alioli y aspencat [4-5-6] Grilled bread with roasted vegetables deep and “alioli”	6.00
Papas Lolita "aliñás" (boquerones, aceitunas, cebolla encurtida y aceite de perejil) [4-6] Lolita potatoes (pickled anchovies, olives,pickled onion & parsley oil	8.00
Chipirones a la plancha con salsa verde [7] Grilled baby squid with garlic and parsley sauce	11.00
Jamón ibérico [3-4] Iberian ham	24.00
Anchoas del Cantábrico con cebolla asada y piparras [6] Cantabric anchovies, roasted onion & green chilli	13.50
Croquetas de boletus y foie [4-5-11] Boletus & foie croquette	8.00
Ensaladilla rusa Villa Gadea (alcaparras y ventresca de atún) [5-6-12] Villa Gadea rusa salad (capers & tuna fish)	12.00
Patatas bravas asadas [5] Roasted spicy potatoes	8.00
Boquerones fritos [4-6] Classic deep fried fresh anchovies	14.00
Gambas al ajillo [1] Slow fried garlic prawns	16.00
Calamares a la andaluza [4-7] Deep fried squid rings andalucian style	11.00
Mejillones al vapor [1] Steamed mussels	11.00
Sepia con mayonesa de puerros, tomate semiseco y canela [7] Cuttlefish with leek mayonnaise, semi-dried tomato & cinnamon	11.50
Pulpo a la brasa en guiso de patatas y pimentón de la Vera [7] Grilled octopus in potato stew and smoked paprika	18.00



1

CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



2

SESAME
SÉSAMO



3

NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



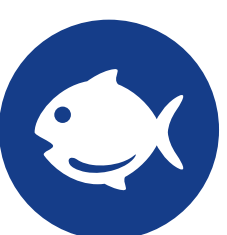
4

GLUTEN
GLUTEN



5

EGG
HUEVO



6

FISH
PESCADO



7

SHELLFISH
MOLUSCOS



8

MUSTARD
MOSTAZA



9

CELERY
APIO



10

PEANUTS
CACAHUETES



11

MILK
LÁCTEOS



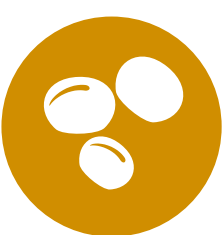
12

SULPHITE
SULFITO



13

SOYA
SOJA



14

LUPINS
ALTRAMUCES



Precios en euros. IVA incluido
(Prices in euros. VAT included)

Precios en euros con IVA incluido
Prices in euros. VAT included

ENTRANTES

STARTERS

Ensalada Cornelia con pollo crocante (romana, queso parmesano, crostones, pollo crujiente, salsa César) [4-5-6-11] Cornelia salad (romain lettuce, parmesan cheese, crispy chicken, croutons and Caesar sauce)	12.00
Ensalada Palapa (lechuga, tomate, cebolla, espárrago, aceitunas y ventresca de atún) [6] "Palapa" salad (tomato, lettuce, onion, asparagus, olives and tuna fish)	11.00
Ensalada de burrata (rúcula, tomate seco y albahaca) Burrata salad (rocket leaves, dried tomatoe, basil)	11.00
Salmorejo (huevo mollet, picatostes de pan y aceite de olivas negras) [4-5] Classic tomato soup (boiled egg, bread croutons & black olive oil)	9.00
Ceviche de lubina con leche de tigre, boniato y maíz frito [6] Seabass "ceviche", sweet potato & fried corn	12.00
Parrillada de verduras Grilled vegetables	11.00



1
CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



2
SESAME
SÉSAMO



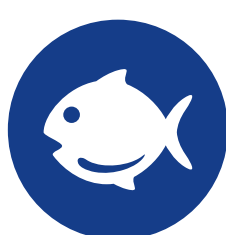
3
NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



4
GLUTEN
GLUTEN



5
EGG
HUEVO



6
FISH
PESCADO



7
SHELLFISH
MOLUSCOS



8
MUSTARD
MOSTAZA



9
CELERY
APIO



10
PEANUTS
CACAHUETES



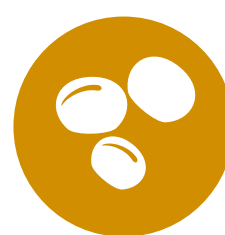
11
MILK
LÁCTEOS



12
SULPHITE
SULFITO



13
SOYA
SOJA



14
LUPINS
ALTRAMUCES



Precios en euros. IVA incluido
(Prices in euros. VAT included)

Precios en euros con IVA incluido
Prices in euros. VAT included



TRADICIÓN ARROCERA

RICE TRADITION

Todos los arroces son mínimo para 2 personas. Precios por persona.
Two covers is the minimum order for rice.
Prices per person.

Paella valenciana (pollo, conejo y verdura) [9] Valencian “paella” (chicken, rabbit & vegetables)	16.00
Arroz negro [1-6-7-9] Black rice (with squid ink)	18.00
Arroz de verduras [9] Vegetable rice	14.00
Arroz del "senyoret" (pescado y marisco pelado) [1-6-7-9] “Senyoret paella” (peeled fish and seafood)	18.00
Arroz de pato, foie y setas [9] Duck rice, foie & mushrooms	18.00
Arroz meloso de marisco [1-6-7-9] Seafood mellow rice	19.00
Fideuà [1-4-5-6-7-9] “Fideuà” (vermicelli with seafood)	18.00



1
CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



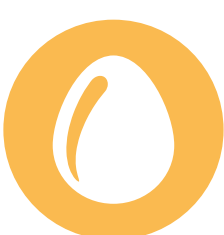
2
SESAME
SÉSAMO



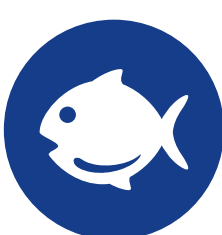
3
NUTS
FRUTOS DE CÁSCARA



4
GLUTEN
GLUTEN



5
EGG
HUEVO



6
FISH
PESCADO



7
SHELLFISH
MOLUSCOS



8
MUSTARD
MOSTAZA



9
CELERY
APIO



10
PEANUTS
CACAHUETES



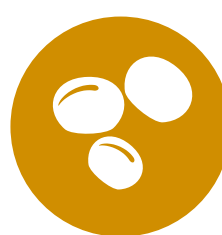
11
MILK
LÁCTEOS



12
SULPHITE
SULFITO



13
SOYA
SOJA



14
LUPINS
ALTRAMUCES



Precios en euros. IVA incluido
(Prices in euros. VAT included)

DE NUESTRO GRILL

FROM OUR GRILL



Los platos de carne y pescados se sirven acompañados de patata asada, fritas o verduras de temporada.
The meat and fish dishes are served with roast potato, french fries or seasonal vegetables.

PESCADOS

FISH

Brocheta de rape y gambas con romescu [1-3-6] Monkfish & prawns brochette with romescu	18.00
Lenguado entero [6] Whole sole	21.00
Lomo de atún [6] Tuna loin	22.00
Salmón [6] Salmon	17.00

CARNES

MEAT

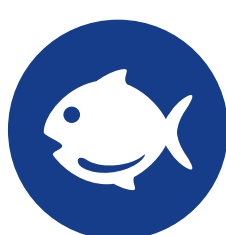
Carré de cordero Rack of lamb	19.00
Lomo alto gallego Galician fattened cube roll	21.00
Pluma ibérica Iberian pork cut	19.00
Solomillo de ternera Beef tenderloin	23.00
Picantón Poussin	17.00
Hamburguesa de ternera Vacum 180g. [2-4-5-11] Vacum beef hamburger	15.00



1
CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



3
NUTS
RUTOS DE
CÁSCARA



6
FISH
PESCADO



Precios en euros. IVA incluido
(Prices in euros. VAT included)

PIZZAS A LA PIEDRA

HOMEMADE PIZZAS

Margarita [4 -11] Margherita	13.00
Jamón York y champiñones [4 -11] Ham & bottom mushrooms	13.00
Cuatro quesos [4 -11] Four cheeses	13.00
Pepperoni [4 -11] Pepperoni	13.00
Vegetariana Vegetarian	13.00



RINCÓN INFANTIL

KID'S CORNER

Hamburguesa de ternera [2-4-11-13] Beef burger	9.50
Rigatoni boloñesa o con tomate [4-9-11-12] Rigatoni "bolognese" or with tomato sauce	9.50
Merluza rebozada [4-5-6] Battered hake	9.50
Nuguets de pollo con salsa barbacoa [4-5-8] Chicken nuggets with barbecue sauce	9.00



1
CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



2
SESAME
SÉSAMO



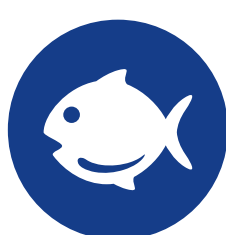
3
NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



4
GLUTEN
GLUTEN



5
EGG
HUEVO



6
FISH
PESCADO



7
SHELLFISH
MOLUSCOS



8
MUSTARD
MOSTAZA



9
CELERY
APIO



10
PEANUTS
CACAHUETES



11
MILK
LÁCTEOS



12
SULPHITE
SULFITO



13
SOYA
SOJA



14
LUPINS
ALTRAMUCES



Precios en euros. IVA incluido
(Prices in euros. VAT included)

Precios en euros con IVA incluido
Prices in euros. VAT included

POSTRES

DESSERTS

Tarta tatín con helado de vainilla [4-5-11] Apple tatin cake with vanilla ice cream	7.00
Mousse de chocolate, crujiente de avellanas [3-4-5-11] Chocolate mousse, hazelnut	7.00
Tarta de limón, merengue [3-4-5-6-11] Lemon pie, meringue	7.00
Selección de helados y sorbetes [3-4-5-10-11] Homemade ice cream and sorbets	6.00
Fruta de temporada Season fruit	5.00



1

CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



2

SESAME
SÉSAMO



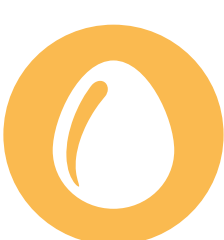
3

NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



4

GLUTEN
GLUTEN



5

EGG
HUEVO



6

FISH
PESCADO



7

SHELLFISH
MOLUSCOS



8

MUSTARD
MOSTAZA



9

CELERY
APIO



10

PEANUTS
CACAHUETES



11

MILK
LÁCTEOS



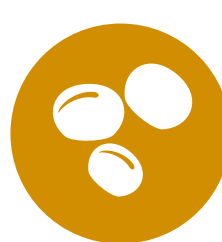
12

SULPHITE
SULFITO



13

SOYA
SOJA



14

LUPINS
ALTRAMUCES



Precios en euros. IVA incluido
(Prices in euros. VAT included)

Precios en euros con IVA incluido
Prices in euros. VAT included

CAFÈS E INFUSIONES

COFFEE

Café sólo Expresso	2.40
Cortado Black & White Expresso	2.50
Café con leche Black & White Coffee	2.70
Cappuccino	3.50
Infusión Tea	2.70
Carajillo Liqueur Coffee	3.50



Precios en euros. IVA incluido
(Prices in euros. VAT included)

Precios en euros con IVA incluido
Prices in euros. VAT included

BEBIDAS
DRINKS



APERITIVOS

APETIZER

	Copa Glass	Jarra Jar 1L.
Bitter Kas	4.00	
Martini Bianco Rosso Dry	4.50	
Sangría	5.60	22.00
Sangría de Cava		25.00
Tinto de Verano Red wine with soda	4.00	15.00

AGUAS Y REFRESCOS

WATER & SOFT DRINKS

Agua sin gas Benassal 1 L Mineral water	3.50
Agua sin gas Benassal 1/2 L Mineral water	2.80
Agua con gas Vichy Catalán 1/2 L Sparkling water	3.50
Refrescos 25 cl Soft drinks	3.20

CERVEZAS

BEER

Cerveza barril Amstel. 33 cl. Amstel draught 33 cl	3.20
Cerveza barril Amstel. 45 cl. Amstel draught 45 cl	4.20
Cruzcampo Heineken. 33 cl (botella)	3.80
Cerveza sin Gluten	3.80
Althaia. Origen, Altea. Tipo, Blond Ale. 33 cl 	5.00

SELECCIÓN 



CAVA Y CHAMPAGNE

CAVA AND CHAMPAGNE

Cordón Negro. Benjamín	9.00
Roxanne Brut Nature	22.00
Moët Impérial. 3/8	40.00
Agustí Torrelló Mata Rosé	28.00
Moët Impérial	70.00
Moët Rosé Impérial	75.00
 Pago de Tharsys Brut Nature	22.00
Juvé & Camps Reserva de la Familia	36.00

GIN & TONIC

Beefeater	9.50
Seagram	10.00
Puerto de Indias	10.00
Martin Miller	11.50
Hendrick's	13.50



SELECCIÓN 



VINOS
WINE



SH
SINGULAR
HOTELS

VINO BLANCO

WHITE WINE

	Copa Glass	Bot. Bottle
D.O. ALICANTE		
SH Fruto Noble. Sauvignon blanc	4.00	17.00
Tarima Mediterráneo. Moscatel y merseguera		20.00
SH Enrique Mendoza. Chardonnay		26.00
Pagos de Galir Godello. Godello		27.00
D.O. RUEDA		
Oro de Castilla. Verdejo		20.00
SH Verdeo. Verdejo	4.00	19.00
Peramor. Verdejo		21.00
D.O. RÍAS BAIXAS		
Mar de Frades. Albariño		32.00
Pazo das Bruxas. Albariño		27.00
Paco y Lola. Albariño		25.00
D.O. RIBERA DEL DUERO		
Viadero. Albillo		31.00

VINO ROSADO

ROSE WINE

	Copa Glass	Bot. Bottle
D.O. ALICANTE		
SH Enrique Mendoza. Monastrell	6.00	24.00
D.O. NAVARRA		
Chivite las Fincas. Garnacha y tempranillo		27.00
D.O. CATALUNYA		
De Casta. Cariñena y garnacha		19.00

SELECCIÓN **SH**



Precios en euros. IVA incluido
(Prices in euros. VAT included)

VINO TINTO

RED WINE

	Copa Glass	Bot. Bottle
D.O. ALICANTE		
SH Enrique Mendoza. Crianza. Monastrell y merlot		28.00
SH Tarima Hill. Crianza. Monastrell y syrah		27.00
El Seque. Crianza. Monastrell		39.00
D.O. VALENCIA		
Clos de Lom. Crianza. Tempranillo		26.00
D.O. EXTREMADURA		
Habla el silencio. Crianza. Syrah, cabernet sauvignon, tempranillo		28.00
D.O.C. RIOJA		
SH El Niño. Joven con crianza. Graciano y tempranillo	4.00	21.00
Altos Ibéricos. 12 meses. Tempranillo	4.00	20.00
SH 22 Pies. Crianza. Tempranillo		19.00
Las Pisadas. 6 meses. Tempranillo		25.00
Eguren Ugarte. Crianza. Tempranillo y garnacha		27.00
D.O. RIBERA DEL DUERO		
Carmelo Roderó. 9 meses. Tempranillo		26.00
Emilio Moro. Crianza. Tempranillo		39.00
Valtravieso Roble. 6 meses. Tempranillo, cabernet sauvignon y merlot		23.00
Matarromera. Crianza. Tempranillo		35.00

VINO DULCE Y DIGESTIVOS

SWEET WINES AND LIQUEURS

	Chupito Shot	Copa Glass
Moscatel de Xaló	2.50	4.00
Mar de Frades. Orujo de albariño	3.00	5.00
Mar de Frades. Orujo de hierbas	3.00	5.00
Limoncello Villa Massa	3.00	5.00

SELECCIÓN SH



FOR
SINGULAR
MOMENTS...
SINGULAR
HOTELS

