

FOR  
SINGULAR  
MOMENTS...

SINGULAR  
HOTELS

*La  
Palapa  
Nights*

TAPAS,  
PIZZA &  
GRILL

SH

SINGULAR  
HOTELS



# ENTRADAS STARTERS

Pan a la brasa con alioli y aspencat (4-5-6) Grilled bread with roasted vegetables deep and "alioli"	6,00
Ensalada de tomate rosa alteano (6) (cebolla encurtida, anchoas, alcaparrones) Tomato salad (pickled onion, anchovies, capers)	10,00
Burrata fundida al horno con pan de carasau al romero (4-11) (tomate seco y vinagre de Módena) Melted burrata cheese with Carasau bread and rosemary (dried tomatoe & balsamic vinegar)	11,00
La ensalada cornelia de noche (1-4-5-6-8-11) (Cogollos de lechuga, parmesano, crostones, pollo crujiente y salsa César) (lettuce buds, parmesan cheese, bread croutons, crispy chicken and caesar sauce)	11,00
Coca de escalivada (encurtidos y salazones) (4-6) Thin bread dough with roasted vegetables (pickles and salted meats)	10,00
Jamón ibérico de bellota Iberian ham	24,00
Cigalitas salteadas con ajetes tiernos y flambeadas con Martini blanco (1) Small norway lobsters with tender garlic & white Martini flambe	14,00
Tacos de cochinita pibil, 2 uds.(guacamole, cebolla roja y cilantro) (4-11) Pork meat taco (guacamole, red onion & coriander)	9,50
Croquetas de gamba roja, 5 uds. (1-4-11) Prawns croquette	9,00
Alcachofas a la brasa con crema de ricotta y crujiente de jamón, 3 uds. (11) Grilled artichokes with ricotta cream & crispy ham	10,00
Pan brioche Savarín con carrillera de ternera y mayonesa de kimchi, 4 uds. (4-5-11-13) Savarín brioche with veal cheek and kimchi mayonnaise	10,00



1

CRUSTACEAN  
CRUSTÁCEOS



2

SESAME  
SÉSAMO



3

NUTS  
FRUTOS DE  
CÁSCARA



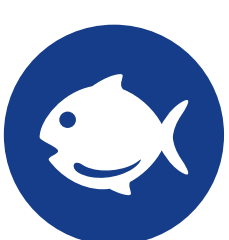
4

GLUTEN  
GLUTEN



5

EGG  
HUEVO



6

FISH  
PESCADO



7

SHELLFISH  
MOLUSCOS



8

MUSTARD  
MOSTAZA



9

CELERY  
APIO



10

PEANUTS  
CACAHUETES



11

MILK  
LÁCTEOS



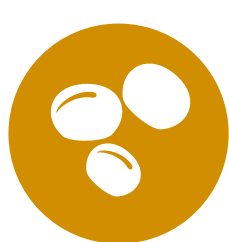
12

SULPHITE  
SULFITO



13

SOYA  
SOJA



14

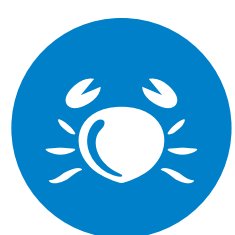
LUPINS  
ALTRAMUCES



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

# PIZZA

Margarita (4-11) Marguerita	13,00
Pepperoni (4-11)	13,00
Cuatro quesos (4-11) Four cheeses	13,00
Jamón york y champiñones (4-11) Ham & bottom mushrooms	13,00
Vegetariana (4-11) Vegetarian	13,00



1

CRUSTACEAN  
CRUSTÁCEOS



2

SESAME  
SÉSAMO



3

NUTS  
FRUTOS DE  
CÁSCARA



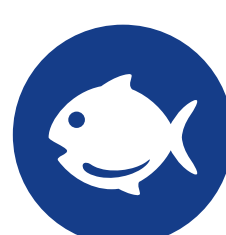
4

GLUTEN  
GLUTEN



5

EGG  
HUEVO



6

FISH  
PESCADO



7

SHELLFISH  
MOLUSCOS



8

MUSTARD  
MOSTAZA



9

CELERY  
APIO



10

PEANUTS  
CACAHUETES



11

MILK  
LÁCTEOS



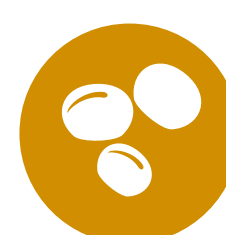
12

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 se sirven acompañados de patata asada, fritas o verduras de temporada.

The meat dishes are served with roast potato, french fries or seasonal vegetables.

## PESCADOS FISH

Lubina sobre crema de guisantes,  
verduritas salteadas y aceite de pimentón <sup>(6)</sup> 17,00  
Sea bass with pea cream, sauteed vegetables & paprika oil

Brocheta de rape y gambas  
con ensalada de wakame y aceite de albahaca <sup>(6-1-13)</sup> 18,00  
Monkfish & prawns brochette with wakame salad & basil oil

## CARNES MEAT

Hamburguesa de ternera Vacum 180g. <sup>(2-4-5-11)</sup> 15,00  
Vacum beef burger

Solomillo de ternera 180g 21,00  
Beef tenderloin

Entrecot de vaca Rubia Gallega 300g 22,00  
Galician blonde cow steak

Chuletas de cordero lechal 19,00  
Lamb chops

Pluma ibérica 19,00  
Iberian pork cut



1

CRUSTACEAN  
CRUSTÁCEOS



2

SESAME  
SÉSAMO



3

NUTS  
FRUTOS DE  
CÁSCARA



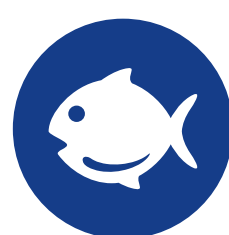
4

GLUTEN  
GLUTEN



5

EGG  
HUEVO



6

FISH  
PESCADO



7

SHELLFISH  
MOLUSCOS



8

MUSTARD  
MOSTAZA



9

CELERY  
APIO



10

PEANUTS  
CACAHUETES



11

MILK  
LÁCTEOS



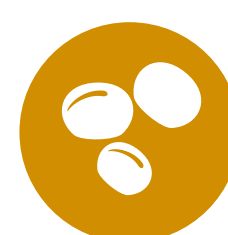
12

SULPHITE  
SULFITO



13

SOYA  
SOJA



14

LUPINS  
ALTRAMUCES



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

# POSTRES DESSERTS

Lingote de turrón y chocolate (3-4-5-10-11) Nougat & chocolate ingot	7,00
Selección de helados y sorbetes (3-4-5-10-11) Homemade ice cream and sorbets	6,00
Tartaleta de limón y leche merengada (3-4-5-6-11) Lemon & meringue milk	7,00
Hojaldre de manzana crujiente (4-5) Crispy apple puff pastry	7,00
Arroz con leche (ron y mandarina) (4-11) Rice pudding (rum and tangerine)	7,00



1

CRUSTACEAN  
CRUSTÁCEOS



2

SESAME  
SÉSAMO



3

NUTS  
FRUTOS DE  
CÁSCARA



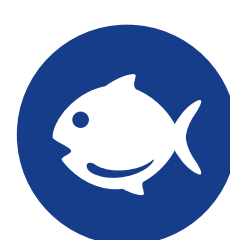
4

GLUTEN  
GLUTEN



5

EGG  
HUEVO



6

FISH  
PESCADO



7

SHELLFISH  
MOLUSCOS



8

MUSTARD  
MOSTAZA



9

CELERY  
APIO



10

PEANUTS  
CACAHUETES



11

MILK  
LÁCTEOS



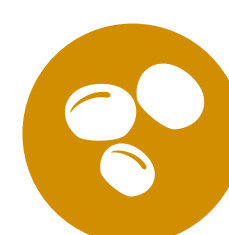
12

SULPHITE  
SULFITO



13

SOYA  
SOJA



14

LUPINS  
ALTRAMUCES



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

# 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)



**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 



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



# 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
<b>SH</b> 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



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



SELECCIÓN **SH**

# VINOS WINE



# VINO BLANCO

## WHITE WINE

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

# VINO ROSADO

## ROSE WINE

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

SELECCIÓN **(SH)**



# VINO TINTO

## RED WINE

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

