

FOR  
SINGULAR  
MOMENTS...

SINGULAR  
HOTELS



# DESAYUNO BREAKFAST

# 20<sup>00</sup>

De 8 a 11 h. From 8 am to 11 am.

Zumo de naranja natural o zumo a su elección  
(manzana, piña, melocotón)  
Fresh orange juice or at your choice  
(apple, pineapple, peach)

Una selección de bollería: croissants, ensaimadas, caracolas y  
bollería danesa  
A selection of pastries; croissant, ensaimada Mallorcan pastry,  
seashell pastry, Danish pastries

[3·4·5·10·11·13]

Panes con una selección de confituras, miel, mantequilla o  
margarina, aceite de oliva virgen extra  
Bread with a selection of jams, honey, butter or margarine, olive oil  
[2·4·13]

Yogur natural o de frutas  
Natural yogurt or fruit yogurt  
[3·11]

Café, té o chocolate caliente con leche, leche desnatada o  
selección de leches de sustitución  
Coffee, tea, chocolate, skimmed milk or milk at your choice.  
[3·10·11]

\*Consulte a nuestro equipo para opciones sin gluten.  
Please ask our staff for gluten free options.

## EXTRAS

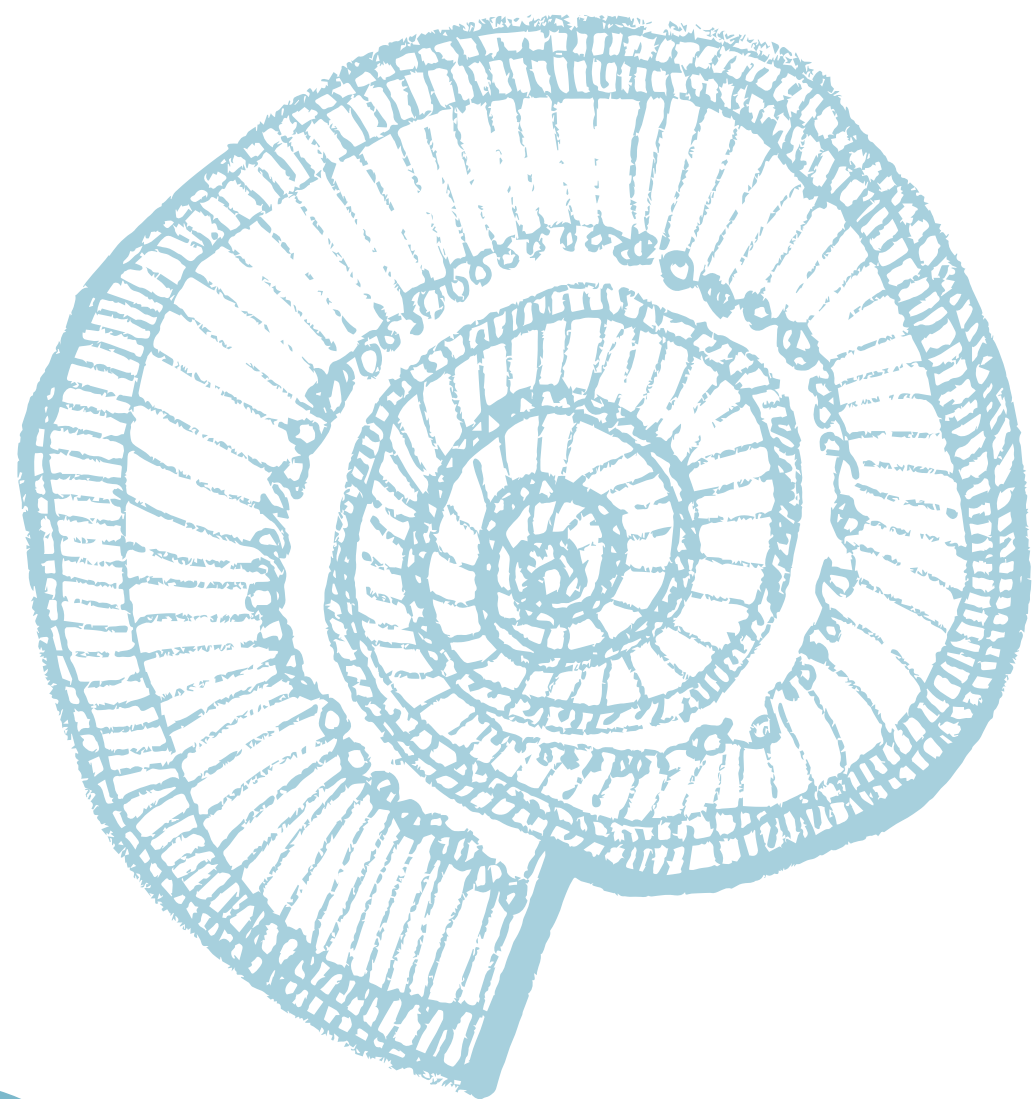
Huevos (hervido, revuelto, frito)  
Eggs (boiled, scrambled, fried)  
[5·11]

Fruta Assorted fruit

Cereales Cereals  
[3·4·10]

Fiambre y Jamón Assorted cold cuts and ham  
[4·5·13]

Bacon, salchichas Bacon and sausages  
[4·5·13]



# ALMUERZOS / CENAS

## LUNCH / DINNER (NON-STOP)

De 11 a 23 h.

From 11 to 11 pm

### ENTRANTES. STARTERS

Sopa del día. Soup of the day [4·9·11]	10.00
Ensalada Villa Gadea (mezclum, crudités y ventresca de atún) Villa Gadea salad (assorted lettuces, crudités and tuna belly) [6]	11.00
Ensaladilla rusa (ventresca de atún y encurtidos) Russian salad (tuna fish & pickles) [5-6-11]	12.00
Salmón ahumado con alcaparras y salsa de yogur Smoked salmon with capers & yogurt sauce [6-11]	16.00
Ensalada de queso de cabra, nueces y frutos rojos Goat cheese salad, nuts & berries [3-11]	11.00
Jamón ibérico de bellota Cured iberian ham [3·4·10]	24.00
Surtido de quesos nacionales Assorted Iberian cheeses [3·4·10·11]	20.00
Tortilla al gusto Omelette at your choice [5]	14.00

### PRINCIPALES. MAIN DISHES

Rigattoni con tomate / boloñesa / pesto Rigattoni with tomato / bolognese / pesto [3·4·5·9·11·12]	14.00
Pizza margarita [4-11]	14.00
Bacalao confitado Codfish confit [6]	19.00
Lomo alto gallego Galician fattened cube roll	24.00
Pechuga de pollo Chicken breast	16.00

\*Los platos de carne y pescado se sirven acompañados de patata asada, fritas o verduras.



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

Cargo de servicio. Service Charge 5,00€



### CLÁSICOS. CLASSIC

Ensalada César con pollo crujiente  
Caesar salad with crispy breast chicken  
[3·4·5·6·8·10·11] 12.00

Club Sándwich  
Classic Club Sandwich  
[4·5·6·8·11] 14.00

Hamburguesa de vaca frisona 180g  
Beef burger  
[2·4·5·11·13] 15.00

### POSTRES. DESSERTS

Fruta de temporada  
Assortment of seasonal fruits 6.00

Tarta de queso con fresas  
Cheesecake with strawberries  
[4·5·11] 8.00

Titamisú  
[4-5-11] 8.00

Tartaleta de manzana  
Apple cake  
[4-5-11] 8.00

### EXTRAS. EXTRAS

Patatas fritas. French fries. [4] 5.00

Verdura a la plancha. Grilled vegetables. 7.00

Pan con aceite o mantequilla.  
Assorted bread with olive oil or butter.  
[4·11] 4.00

Pasta / arroz blanco  
Pasta/white rice  
[4·5] 5.00



# MIDNIGHT SNACKS

De 23 a 07 h. From 11 pm to 7 am

Sopa del día. Soup of the day [4·9·11]	10.00
Jamón ibérico de bellota con picos Cured iberian ham with breadsticks [3·4·10]	24.00
Wrap de bacon (espinacas, mozzarella, miel y mostaza) Bacon wrap (spinach, mozzarella cheese, honey & mustard) [4·5·8·11]	12.00
Salmón ahumado con alcaparras y salsa de yogur Smoked salmon with capers & yogurt sauce [6·11]	16.00
Wrap vegetariano (lechuga, tomate, pepino y cebolla) Vegetarian wrap (lettuce, tomato, cucumber & onion) [4]	12.00
Fruta de temporada Assortment of seasonal fruits	6.00
Profiteroles Profiteroles with cream [4·5·11]	8.00
Trufas de chocolate Chocolate truffles [4·5·11]	8.00



1  
CRUSTACEAN  
CRUSTÁCEOS



2  
SESAME  
SÉSAMO



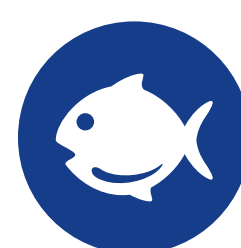
3  
NUTS  
FRUTOS DE  
CÁSCARA



4  
GLUTEN  
GLUTEN



5  
EGG  
HUEVO



6  
FISH  
PESCADO



7  
SHELLFISH  
MOLUSCOS



8  
MUSTARD  
MOSTAZA



9  
CELERY  
APIO



10  
PEANUTS  
CACAHUETES



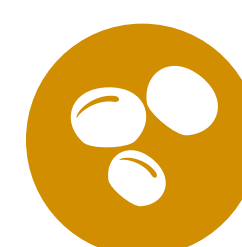
11  
MILK  
LÁCTEOS



12  
SULPHITE  
SULFITO



13  
SOYA  
SOJA



14  
LUPINS  
ALTRAMUCES



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

Cargo de servicio. Service Charge 5,00€

# KITSUME

## LUNCH / DINNER

De 13 a 16 h. / 19 a 23 h.  
From 1 to 4 pm / 7 to 11 pm



<b>Sopa Miso. Miso Soup</b>	8.00
Sopa de tofu, alga wakame, champiñones y cebolla verde Tofu, mushrooms, wakame and green onion soup [1·4·6·13]	
<b>Sunomono</b>	7.00
Ensalada de pepino con salsa ponzu Cucumber salad with ponzu sauce [2·13]	
<b>Maguro no tataki</b>	18.00
Trozos de atún braseado con salsa ponzu Seared tuna braised with ponzu vinaigrette [2·13]	
<b>Tory gyoza</b>	11.00
Empanadilla japonesa con pollo y vegetales Chicken and vegetable dumpling [2·4·5·13]	
<b>Tory karagee</b>	11.50
Trocitos crujientes de pollo marinados en salsa de miso dulce Crispy chicken bits marinated in sweet chili sauce [2·4·5·8]	
<b>Yakisoba</b>	15.50
Fideos japoneses salteados con pollo y verduras Japanese noodle stir-fried with chicken and vegetables [2·4·5]	
<b>Maki</b>	9.00
Maki de salmón o atún (6 piezas) Salmon or tuna maki (6 pieces) [6]	
<b>Dragon roll</b>	21.00
Anguila de agua dulce delicadamente preparada sobre un california roll (6 piezas) Delicately prepared fresh water eal on california roll (6 pieces) [1·2·6·13]	
<b>Alaska roll</b>	17.00
Trocitos de salmón horneados cubriendo de un california roll Artfully baked salmon on top of california roll [1·2·6·13]	
<b>California roll</b>	12.00
Roll de krissia, aguacate y pepino Krissia, avocado and cucumber roll [1·2·6·13]	
<b>POSTRES. DESSERTS</b>	
<b>Mochi de sakura</b>	6.00
Mochi de cereza (Pastel de arroz). Cherry mochi (Rice cake)	
<b>Dorayaki de chocolate</b>	6.00
Bizcocho de judía dulce con chocolate Red-bean pancake filled with chocolate	

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

Cargo de servicio. Service Charge 5,00€

# VINOS BLANCOS

## WHITE WINE

### D.O. ALICANTE

Enrique Mendoza (Chardonnay)	22.00
● Fruto Noble (Sauvignon blanc)	17.00
Tarima Mediterráneo (Merseguera y moscatel seco)	21.00

### D.O. PENEDES

Atrium (Chardonnay)	23.00
------------------------	-------

### D.O. RÍAS BAIXAS

Mar De Frades (Albariño)	29.00
Pazo Das Bruxas (Albariño)	25.00

### D.O. RIBERA SACRA

O Extranxeiro (Godello, albariño, treixadura)	27.00
--	-------

### D.O. RIBERA DEL DUERO

Viadero (Albillo)	29.00
----------------------	-------

### D.O. RUEDA

Verdeo (Verdejo)	18.00
Viña Salceda (Verdejo)	22.00

### D.O. VALDEORRAS

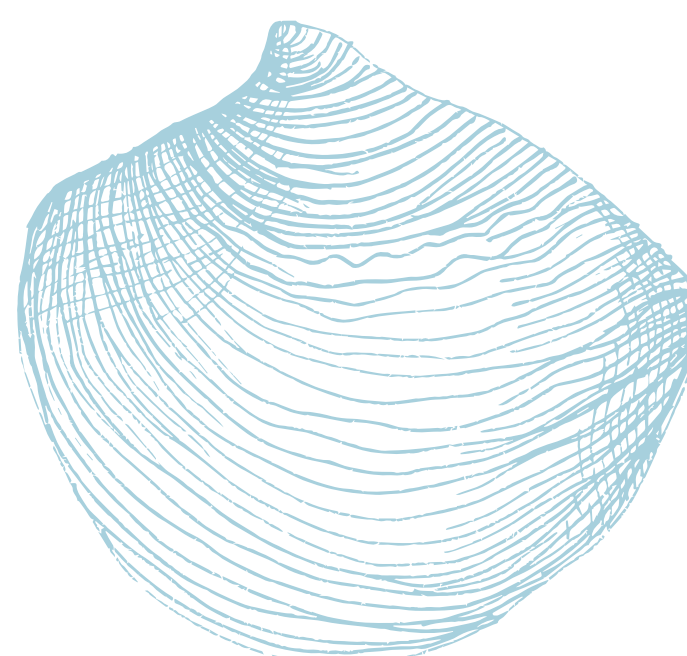
Godeval (Godello)	26.00
----------------------	-------

### D.O. VALENCIA

● Nodus (Chardonnay)	24.00
-------------------------	-------

● SELECCIÓN SELECTION

SH



SH

SINGULAR  
HOTELS

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

Cargo de servicio. Service Charge 5,00€

# VINOS ROSADOS

## ROSE WINE

### D.O. ALICANTE

Enrique Mendoza  
(Monastrell)

22.00

### D.O. NAVARRA

Chivite Las Fincas  
(Garnacha y tempranillo)

25.00

### D.O. PENEDES

De Casta  
(Cariñena y garnacha)

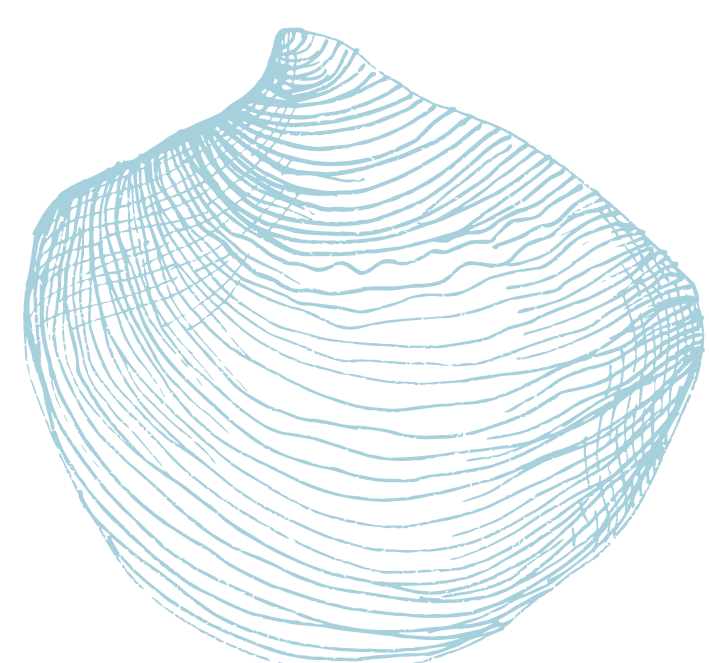
18.00

Jean Leon 3055  
(Pinot noir)

26.00

● SELECCIÓN SELECTION

SH



SH

SINGULAR  
HOTELS

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

Cargo de servicio. Service Charge 5,00€



# VINOS TINTOS

## RED WINE

### D.O. ALICANTE

Enrique Mendoza 23.00  
(Monastrell y merlot)

Tarima Hill 26.00  
(Monastrell)

### D.O. BIERZO

Quite 27.00  
(Mencía)

### D.O. RIBERA DEL DUER

Emilio Moro 39.00  
(Tempranillo)

Matanegra 28.00  
(Tempranillo)

Matarromera 39.00  
(Tempranillo)

● Valtravieso 24.00  
(Tempranillo, cabernet sauvignon y merlot)

### D.O.C. RIOJA

● 22 Pies 24.00  
(Tempranillo)

Eguren Ugarte 23.00  
(Tempranillo y garnacha)

Marqués de Vargas 35.00  
(Tempranillo, mazuelo y garnacha)

Muga 36.00  
(Tempranillo, garnacha y graciano)

Viña Salceda 23.00  
(Tempranillo, garnacha y graciano)

### D.O. TORO

Almírez 35.00  
(Tinta de Toro)

### D.O. VALENCIA

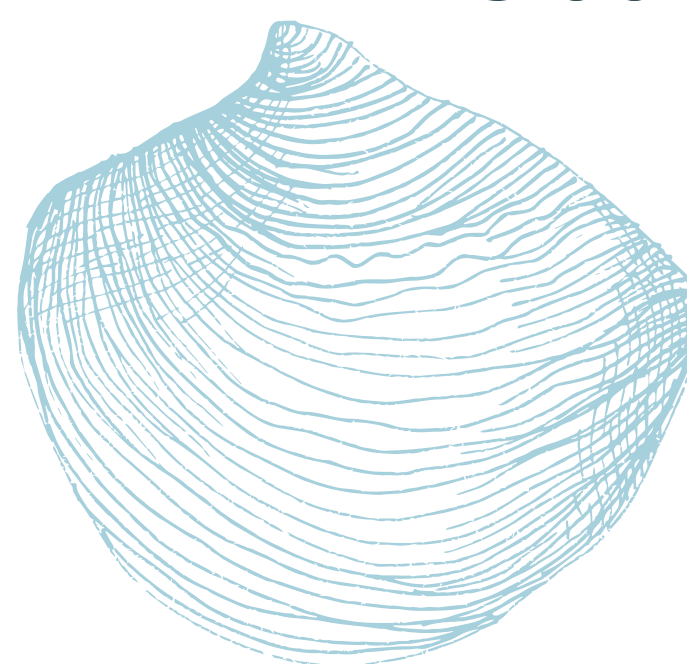
● Nodus Delirium 23.00  
(Merlot)

● SELECCIÓN SELECTION

SH

SH

SINGULAR  
HOTELS



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

Cargo de servicio. Service Charge 5,00€

# CAVAS Y CHAMPAGNES

Pago de Tharsys Brut Nature	22.00
● Nodus Reserva	28.00
Juvé & Camps Reserva de la Familia	36.00
Agustí Torrelló Roca rosado	28.00
Cordón negro benjamín	9.00
Moët & Chandon	70.00
● Taittinger	65.00
Taittinger 1/2	40.00
Taittinger rosé	75.00

# AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS

## WATER, BEER & SOFT DRINKS

Agua mineral natural 50cl. Mineral water 50cl	2.80
Agua mineral natural 1l. Mineral water 1l	3.50
Refrescos 25cl. Soft drinks 25cl	3.30
Vichy Catalán 25cl. Sparkling water 25cl	3.50
Heineken	3.90
Heineken'00	3.90
Cruzcampo Gran Reserva	4.00
Cruzcampo sin gluten Gluten free	3.80
Zumos varios Assorted Juices	3.30
Zumos de naranja natural Freshly squeezed orange juice	4.00

# CAFES E INFUSIONES

## COFFEE & TEA

Café solo Espresso	2.50
Cortado Coffee with a dash of milk	2.60
Café con leche Coffee with milk	2.80
Infusiones Assorted teas	3.00

● SELECCIÓN SELECTION 

Si Ud desea otro tipo de bebida, solicítelo en el momento de su pedido.  
If you prefer something not included in the beverage list, feel free to ask our staff.

