

FOR
SINGULAR
MOMENTS...

SINGULAR
HOTELS



DESAYUNO BREAKFAST

De 8 a 12 h. From 8 am to 12 am.

Cargo de servicio. Service charge

17⁰⁰

5⁰⁰

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]

Yogurt natural o de frutas.

Natural yogourt or fruit yogourt

[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 nuestros miembros de equipo para opciones sin gluten.

Please ask our staff for gluten free options.

EXTRAS

Huevos (hervido, revuelto, frito)

Egg (boiled, scrambled, fried)

[5 · 11]

Fruta. Assorted fruit

Cereales*. Cereals

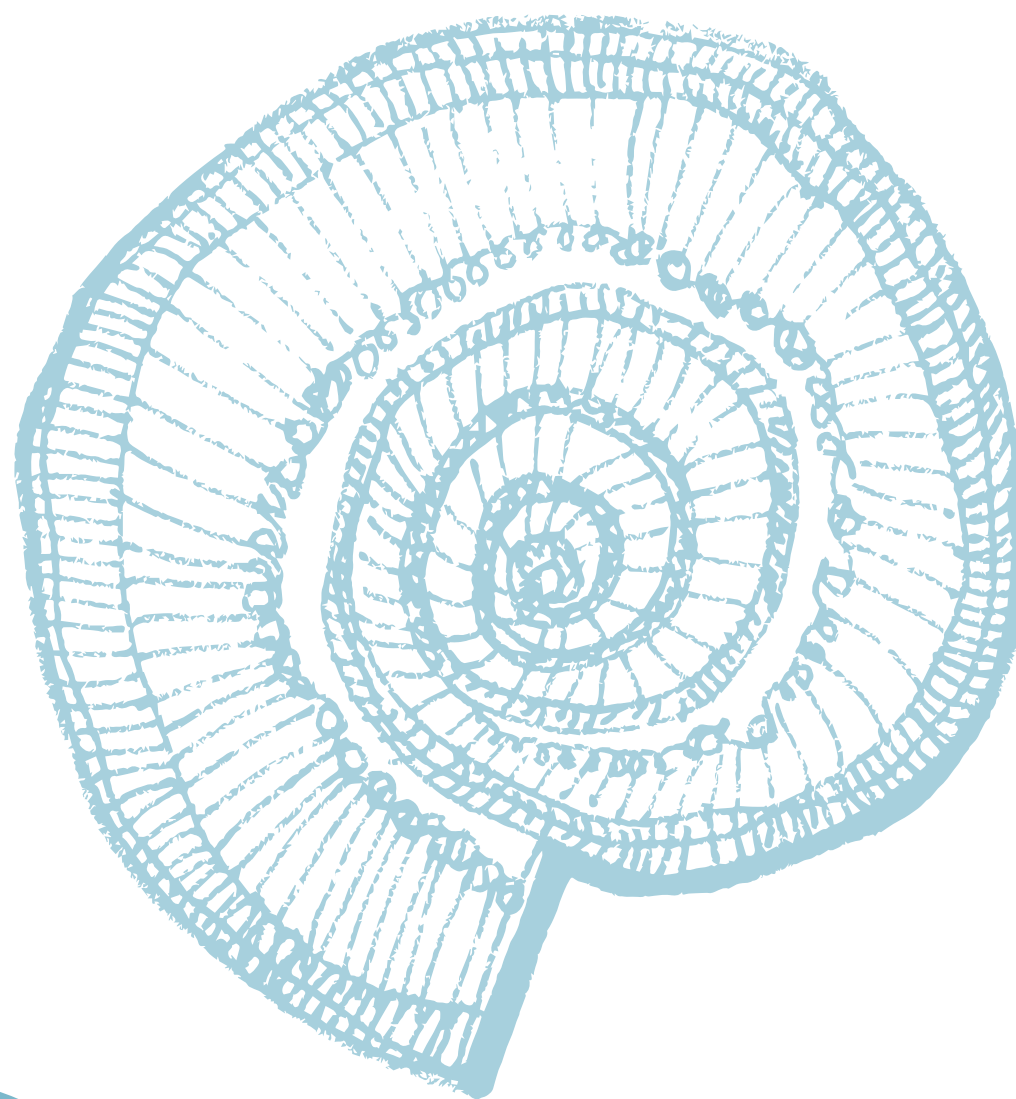
[3 · 4 · 10]

Fiambre y Jamón. Assorted cold cuts and ham

[4 · 5 · 13]

Bacon, salchichas. Bacon and sausages

[4 · 5 · 13]



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

ALMUERZOS / CENAS

LUNCH / DINNER (NON-STOP)

De 12 a 16 h. From 12 pm to 16 pm.

De 19 a 23 h. From 19 pm to 23 pm.

ENTRANTES. STARTERS

Sopa del día. Soup of the day [4 · 9 · 11]	9.00
Ensalada Villa Gadea (mezclum, crudités y ventresca de atún) Villa Gadea salad (assorted lettuces, crudités and tuna belly) [6]	13.00
Ensalada de rúcula, parmesano, tomates secos Rocket salad with parmesan and dried tomatoes [11]	11.00
Jamón ibérico de bellota Cured Iberian ham [3 · 4 · 10]	26.00
Surtido de quesos nacionales Assorted Iberian cheeses [3 · 4 · 10 · 11]	18.00
Tortilla al gusto Omelette at your choice [5]	12.00

PRINCIPALES. MAIN DISHES

Rigattoni con tomate o boloñesa Rigattoni with tomato or bolognese [4 · 5 · 9 · 11 · 12]	13.00
Lasaña vegetal Vegetable lasagna [4 · 5 · 9 · 11 · 12]	15.00
Salmón Salmon [6]	19.00
Lomo alto gallego Galician fattened cube roll	24.00
Pechuga de pollo Chicken breast	15.00

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



CLÁSICOS. CLASSIC

Ensalada César con pollo crujiente
Caesar salad with crispy breast chicken
[3·4·5·6·8·10·11] 14.00

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

Hamburguesa de ternera Vacum 180g 16.00
Vacum beef burger
[2·4·5·11·13]

POSTRES. DESSERTS

Fruta de temporada 8.00
Assortment of seasonal fruits

Tarta de queso con frutos rojos 10.00
Cheesecake with red fruits
[4·5·11]

Lingote de turrón y chocolate 9.00
Nougat & chocolate ingot
[3·4·5·10·11]

Tartaleta de limón y yuzu 9.00
Lemon & yuzu tartlet
[3·4·5·10·11]

EXTRAS. EXTRAS

Patatas fritas. French fries. [4] 5.00

Verdura a la plancha. Grilled vegetables. 7.00

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

Pasta/Arroz blanco 5.00
White pasta/rice
[4·5]



MIDNIGHT SNACKS

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

Sopa del día. Soup of the day [4·9·11]	9.00
Jamón ibérico de bellota con sus grisinis Cured Iberian ham with breadsticks [3·4·10]	26.00
Surtido de quesos nacionales Assorted Iberian cheese [3·4·10·11]	18.00
Sándwich mixto Ham and cheese sandwich [4·11·13]	11.00
Plato de salmón ahumado con sus guarniciones Smoked salmon platter with garnishes [6]	18.00
Sándwich vegetal (lechuga, tomate, pepino...) Vegetable sandwich [4]	12.00
Fruta de temporada Assortment of seasonal fruits	8.00
Mousse de chocolate Junket, honey and nuts	9.00
Yogurt casero Junket, honey and nuts [11]	6.00



1
CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



2
SESAME
SÉSAMO



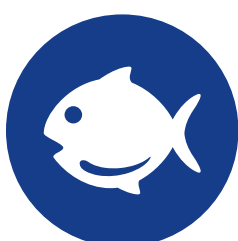
3
NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



4
GLUTEN
GLUTEN



5
EGG
HUEVO



6
FISH
PESCADO



7
SHELLFISH
MOLUSCOS



8
MUSTARD
MOSTAZA



9
CELERY
APIO



10
PEANUTS
CACAHUETES



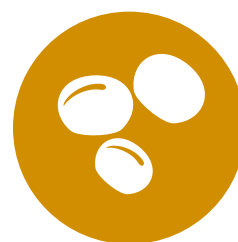
11
MILK
LÁCTEOS



12
SULPHITE
SULFITO



13
SOYA
SOJA



14
LUPINS
ALTRAMUCES



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

KITSUME

LUNCH / DINNER

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



Sopa Miso. Miso Soup Sopa de tofu, alga wakame, champiñones y cebolla verde Tofu, mushrooms, wakame and green onion soup [1·4·6·13]	6.00
Sunomono Ensalada de pepino con salsa ponzu Cucumber salad with ponzu sauce [2·13]	5.90
Maguro no tataki Trozos de atún braseado con salsa ponzu Seared tuna braised with ponzu vinaigrette [2·13]	15.90
Tory gyoza Empanadilla japonesa con pollo y vegetales Chicken and vegetable dumpling [2·4·5·13]	9.35
Tory karagee Trocitos crujientes de pollo marinados en salsa de miso dulce Crispy chicken bits marinated in sweet chili sauce [2·4·5·8]	9.90
Yakisoba Fideos japoneses salteados con pollo y verduras Japanese noodle stir-fried with chicken and vegetables [2·4·5]	13.75
Maki Maki de salmón o atún (6 piezas) Salmon or tuna maki (6 pieces) [6]	7.70
Dragon roll 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]	19.80
Alaska roll Trocitos de salmón horneados cubriendo de un california roll Artfully baked salmon on top of california roll [1·2·6·13]	15.40
California roll Roll de krissia, aguacate y pepino Krissia, avocado and cucumber roll [1·2·6·13]	9.60
POSTRES. DESSERTS	4.50
Mochi de sakura Mochi de cereza (Pastel de arroz). Cherry mochi (Rice cake)	4.50
Dorayaki de chocolate Bizcocho de judía dulce con chocolate Red-bean pancake filled with chocolate	

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

VINOS BLANCOS

WHITE WINE

● Verdeo (Verdejo) D.O. Rueda	19.00
Atrium Chardonnay) D.O. Penedès	19.00
Paco y Lola (Albariño) D.O. Rías Baixas	25.00

VINOS ROSADOS

ROSE WINE

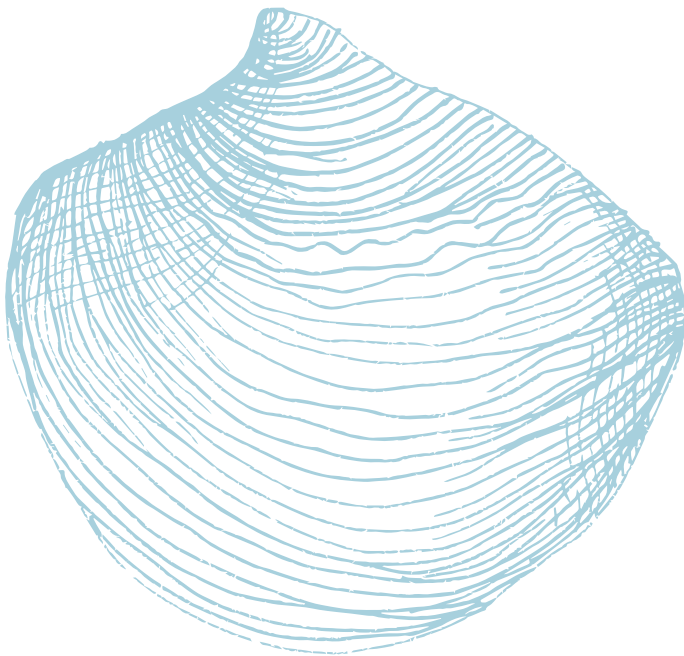
De Casta (Cariñena, garnacha) D.O. Catalunya	19.00
--	-------

VINOS TINTOS

RED WINE

● Enrique Mendoza (Monastrell, merlot) D.O. Alicante	26.00
● El Niño (Tempranillo, graciano) D.O.C Rioja	21.00
La casica del abuelo (monastrell, syrah, petit verdot) D.O. Alicante	22.00
Muga crianza (Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano) D.O.C Rioja	35.00
Celeste Roble (Tempranillo) D.O. Ribera del Duero	20.00
Pesquera (Tempranillo) D.O. Ribera del Duero	36,00

● SELECCIÓN SELECTION 



CAVAS Y CHAMPAGNES

● Pago de Tharsys Brut Nature	22.00
Agustí Torrelló rosado	28.00
Juvé & Camps Reserva de la Familia	36.00
Cordón negro benjamín	9.00
Moët & Chandon imperial 3/8	40.00
Moët & Chandon imperial	70.00
Moët & Chandon rosé	75.00

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS

WATER, BEER & SOFT DRINKS

Agua de Benassal 33cl. Mineral water 33cl	2.50
Refrescos 25cl. Soft drinks 3.20	3.20
Vichy Catalán 25cl. Sparkling water 25cl	3.20
Heineken / Cruzcampo	3.80
Zumos varios. Assorted Juices	4.00
Zumos de naranja natural. Freshly squeezed orange juice	4.00

CAFESE INFUSIONES

COFFEE & TEA

Café solo. Espresso	2.40
Cortado. Coffee with a dash of milk	2.50
Café con leche. Coffee with milk	2.70
Infusiones. Assorted teas	3.00

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

