

GOLD



GOLD

GASTROBAR

MENÚ MENU

De lunes a domingo medio día

From Monday to Sunday, lunchtime (available for full board)

Elije un entrante, un plato principal y un postre o café. Una bebida incluida

Choose one starter, one main course and a dessert or coffee. One beverage included

APERITIVO_APETTIZER

Croqueta de carrillada con ajo alioli de ajo negro

Beef cheeks croquette, black garlic aioli

ENTRANTE_STARTER

Tartar de corvina con aguacate y mango, mahonesa de wasabi

Corvina tartare with avocado and mango, wasabi mayonnaise

Ó / or

Revuelto de puntilla con esparrago trigueros

Baby squid and wild asparagus scrambled eggs

PRINCIPAL_MAIN COURSE

Fideua de secreto Ibérico y boletus

Iberian pork filet and ceps noodle paella

Ó / or

Preso Ibérica con graten de patatas

Iberian lean fillet with potatoes au gratin

Ó / or

Salmon a la parrilla con verduras baby

Grilled salmon and baby vegetables

POSTRE_DESSERT

Cheesecake de frambuesa y chocolate blanco

Raspberry and white chocolate cheesecake

O/or

Fruta de temporada

Seasonal fruit

O/ or

Tarta Opera

Opera cake

BEBIDA_BEVERAGE

Agua, Copa Vino Selección SH, Refresco o Cerveza

Mineral water, glass of wine from our selection, soft drink or beer

25,00

Información disponible sobre alérgenos: Si padece alguna intolerancia alimentaria, por favor comuníquenoslo. Information of allergens available. If you have an allergy or food intolerance, please let us know.



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

GOLD

GASTROBAR

PICOTEO APPETIZERS

Jamón Ibérico de bellota Castro Gonzalez con pan tomaca payés (4) Acorn fed Iberian ham, artisan bread & grated tomato	24.00
Mojama de atún rojo de Almadraba con almendras Marcona (3,6) Almadraba salt-cured tuna, Marcona almonds	12.00
Anchoa del Cantábrico en aceite especiado (6) Cantabrian anchovies in spiced olive oil	15.00



1

CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



2

SESAME
SÉSAMO



3

NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



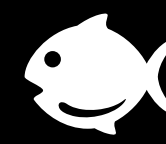
4

GLUTEN
GLUTEN



5

EGG
HUEVO



6

FISH
PESCADO



7

SHELLFISH
MOLUSCOS



8

MUSTARD
MOSTAZA



9

CELERY
APIO



10

PEANUTS
CACAHUETES



11

MILK
LÁCTEOS



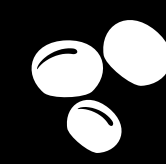
12

SULPHITE
SULFITO



13

SOYA
SOJA



14

LUPINS
ALTRAMUCES

SH

SINGULAR
HOTELS

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

GOLD

GASTROBAR

BOCADOS FRIOS Y CALIENTES COLD & HOT BITES

Croqueta de carabinero, salsa de su coral y su cabeza asada (1,4) Deep-sea cardinal prawns croquette	4.00
Arenque marinado, su brandada, pepinillo agri dulce y savora (6) Marinated herring filet, brandade, German pickles and savora	13.00
Lingote de foie gras mi cuit, mango con caramelo de oro, cebolla caramelizada y anguila marinada (6) Foie gras ingot, caramelized mango & onions, marinated eel	19.00
Figatell tradicional de Pego con picadillo de cacahuets picantes, papadum (10) Figatell with spiced peanuts, papadum	13.00
Brioche de papada Ibérica, encurtidos y salsa hoisin (4,13) Iberian pork belly brioche, pickles, hoisin sauce	10.00
Mini burger vegana beyond meat (4) "Beyond meat" vegan mini burger	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



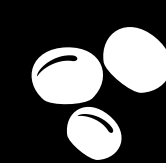
12

SULPHITE
SULFITO



13

SOYA
SOJA



14

LUPINS
ALTRAMUCES

SH

SINGULAR
HOTELS

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

GOLD

GASTROBAR

PARA UNO O PARA TODOS SELFISH OR SELFLESS

Ensaladilla de bogavante y huevas de atún (1,6) Lobster & tuna roe Olivier salad	11.00
Calamar de playa a la parrilla, huancaína y merry de cilantro (7,11) Grilled calamari, huancaína & merry sauce	18.00
Burratina trufada, tomates secos, almendra tostadas, Emulsión de albahaca (11,3) Truffle burratina, dried tomatoes, roasted almonds and basil emulsion	22.00



1

CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



2

SESAME
SÉSAMO



3

NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



4

GLUTEN
GLUTEN



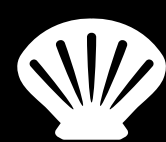
5

EGG
HUEVO



6

FISH
PESCADO



7

SHELLFISH
MOLUSCOS



8

MUSTARD
MOSTAZA



9

CELERY
APIO



10

PEANUTS
CACAHUETES



11

MILK
LÁCTEOS



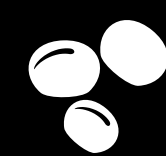
12

SULPHITE
SULFITO



13

SOYA
SOJA



14

LUPINS
ALTRAMUCES

SH

SINGULAR
HOTELS

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

GOLD

GASTROBAR

DELMAR FROM THE SEA

Smørrebrød de salmón marinado, pomelo, aguacate y rabano (4,6) 15.00
Marinated salmon smørrebrød, grapefruit, avocado, radish

Ventresca de atún rojo a la parrilla, wok de verduritas baby (6) 25.00
Red tuna belly, baby vegetables wok



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



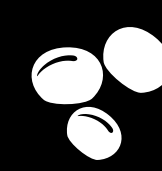
12

SULPHITE
SULFITO



13

SOYA
SOJA



14

LUPINS
ALTRAMUCES

SH

SINGULAR
HOTELS

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

GOLD

GASTROBAR

CARNIVOROS CARNIVOROUS

Lomo de vaca vieja Gallega a la parrilla, bordalesa y endibias braseadas () 25.00
Grilled Wagyu beef loin, Bordelaise sauce, braised endives

Preso Ibérica a baja temperatura, duxelle de portobello, calabaza con curry rojo () 18.00
Low cooked Iberian pork shoulder, portobello duxelles, pumpkin with red curry



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



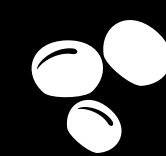
12

SULPHITE
SULFITO



13

SOYA
SOJA



14

LUPINS
ALTRAMUCES

SH

SINGULAR
HOTELS

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

GOLD

GASTROBAR

POSTRES DESSERTS

Lingote 24 quilates: chocolate y oro (4,5,11) 24 carat ingot: chocolate & gold	8.00
Brioche templado, helado de leche merengada e inglesa de gianduja (4,3,5,11) Brioche, milk & cinnamon ice cream, gianduja crème Anglaise	6.00
Macedonia, mango picante, sorbete de fresa y granizado de mistela () Fruit Macédoine, spicy mango, strawberry sherbet, mistela slush	6.00
Mel i mató (3,11) Mel i mató (Honey, cottage cheese, nuts)	8.00



1

CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



2

SESAME
SÉSAMO



3

NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



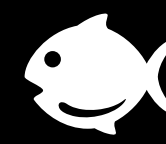
4

GLUTEN
GLUTEN



5

EGG
HUEVO



6

FISH
PESCADO



7

SHELLFISH
MOLUSCOS



8

MUSTARD
MOSTAZA



9

CELERY
APIO



10

PEANUTS
CACAHUETES



11

MILK
LÁCTEOS



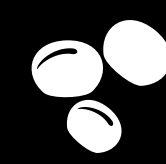
12

SULPHITE
SULFITO



13

SOYA
SOJA



14

LUPINS
ALTRAMUCES

SH

SINGULAR
HOTELS

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

GOLD

GASTROBAR

MEDIA PENSION **HALFBOARD**

Incluye
dos platos de la carta
y un postre *

Include
two dishes from
à la carte menu
and a dessert *

* Suplemento de 10€ para la elección del jamón Ibérico,
del lomo de vaca o de la ventresca de atún

* 10€ suplement for Acorn fed Iberian ham,
beef loin or red tuna belly



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

GOLD

GASTROBAR

VINOS, CAVA Y CHAMPAGNE WINES, CAVA & CHAMPAGNE

CAVA Y CHAMPAGNE CAVA & CHAMPAGNE

Gran Juve y Camps DO Cava	35.00
Nodus Brut Nature DO Cava	23.00
Lanson etiqueta negra AOC Champagne	58.00
Veuve Clicquot AOC Champagne	75.00
Moet & Chandon AOC Champagne	68.00
Moet & Chandon rosé AOC Champagne	75.00

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



GOLD

GASTROBAR

BLANCOS Y ROSADOS WHITE WINE & ROSE

Terras Gaudas DO Rías Baixas (Albariño, caiño, Loureiro)	26.00
Pazo das Bruxas DO Rías Baixas (Albariño)	22.00
Con un par DO Rías Baixas (Albariño)	16.00
Quinta Apolonia IGP Castilla y León (Verdejo, fermentado en bodega)	28.00
Camino de Magarin DO Rueda (Verdejo)	24.00
Verdeo DO Rueda (Verdejo)	16.00
Nodus Chardonnay DO Utiel Requena (Chardonnay, fermentado en bodega)	18.00
Cullerot DO Valencia (PX, Macabeo, Verdil, Malvasia, Mersegura y Chardonnay)	17.00
Latour Ardèche AOC Bourgogne (Chardonnay)	18.00
Chivite las fincas IGP 3 Ribera	21.00

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



GOLD

GASTROBAR

TINTOS REDWINES

Muga crianza DO Rioja (Tempranillo, garnacha, Mazuelo y Graciano)	33.00
Viña Tondonia reserva DO Rioja (Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo)	39.00
Las Pisadas crianza DO Rioja (Tempranillo)	22.00
Valbuena 5 DO Ribera del Duero (Tempranillo y Merlot)	120.00
Bosque de Matasnos crianza DO Ribera del Duero (Tempranillo y Merlot)	42.00
Matarromera crianza DO Ribera del Duero (Tempranillo)	35.00
Mauro IGP Castilla y León (Tempranillo y Syrah)	39.00
Carchelo DO Jumilla (Monastrell, Tempranillo, Syrah y Cabernet sauvignon)	31.00
Salmos DO Priorat (Cariñena, Syrah y Garnacha)	28.00
Tarima DO Alicante (Monastrell)	16.00
Maduresa DO Valencia (Monastrell y Cariñena)	25.00
Les alcusses DO Valencia (Monastrell, Garnacha, Petit Verdot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot)	18.00
Nodus Summum DO Utiel Requena (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranilla)	26.00
Mestizaje Vino de Pago El Terrerazo (Bobal, Garnacha y Syrah)	23.00
Venta del Puerto 12 DO Valencia (Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo)	19.00
VINO POR COPA (Blanco, Tinto, Rosado) WINE By THE GLASS (White, red & rosé wine)	3.50

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



ARROCES RICEDISHES

Arroz de pulpo a la parrilla y carabineros (1,7) Grilled octopus and deep-sea cardinal prawn rice dish	25.00
Arroz de rodaballo con rebollones y boletus (6) Turbot and pine mushroom rice dish	19.00
Fideua de galeras y gambas rojas (1) Mantis shrimp and red prawns fideua	25.00
Arroz de jamón Ibérico, alcachofas y espárragos trigueros () Iberian ham, artichokes and asparagus rice dish	18.00
Fideua de pluma Ibérica con rebozuelo () Iberian pork lean filet and chanterelle rice dish	17.00



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



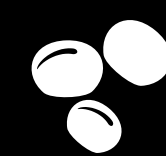
12

SULPHITE
SULFITO



13

SOYA
SOJA



14

LUPINS
ALTRAMUCES