

Restaurant

MENU

JAMBON ET CHARCUTERIE / HAM AND COLD CUTS BY



Assortiment de fromages français et espagnols /

Trolley of French and Spanish cheeses

6 Pièces **11€**

Assiette de Cecina de Leon / Plate of Cecina de Leon

100 g **15€**

Cana de Lomo

100 g **25€**

Jambon de Bellota / Bellota ham

100 g **30€**

Assortiment de charcuteries ibériques / Assortment of iberian cold cuts

100 g **33€**

TAPAS

Pan con tomate

3€

Pan con tomate

Patatas Bravas

6€

Patata Bravas

Tortilla au fromage de Cabrales

6€

Spanish omelette with Cabrales cheese

Gaspacho de tomates en carafe

6€

Tomato gazpacho in a carafe

Gaufre de pomme de terre, aioli vert et œufs de saumon

7€

Potato waffle, green aioli and salmon eggs

Croustillant au Chorizo

8€

Crispy red Chorizo

Cromesquis de comté et jambon sec, sauce vierge épicée

8€

Comte and ham cromesquis with spicy Vierge sauce

Artichauts poivrades et ail confit

8€

Pepper artichokes and candied garlic

Piquillos farcis au chèvre, sauce miel et noisette

8€

Piquillos stuffed with fresh goat cheese, honey and hazelnut sauce

Oignons grelots et sauce romesco

8€

Baby onions and romesco sauce

Salade de fèves au lard et à la menthe

9€

Bean salad with pork and mint

Calamar à la persillade d'ail noir

9€

Roasted Squid with black garlic parsley

Poulpe grillé, pommes de terre croustillantes et sauce rouge épicée **10€**

Grilled octopus, roasted potatoes, spicy red sauce



Supplément de jambon Cinco Jotas disponible pour 4€ // Extra Cinco Jotas ham available for 4€

MELIÀ
REWARDS

Tous nos prix sont eu euros, taxes et service compris. / All our prices are in euros, VAT and service included.

En cas d'allergies ou d'intolérance merci d'en informer nos équipes. / In case of food allergy or intolerance please let us know.

Pamper yourself with your MeliáRewards points, redeem them for any drink or meal from our menu. 250 points= 1 €

Restaurant

MENU

NOS PLATS / OUR MAIN COURSES

LES POISSONS / FISHES

Pavé de Cabillaud, croûte de chorizo, raviole au chèvre frais, crème de piquillos à l'ail et tuile à l'encre de seiche **22€**

Cod steak , chorizo crust, fresh goat cheese ravioli, piquillos garlic cream and squid ink biscuit

Filet de Rouget grillé et artichauts poivrades, fumet de la mer réduit, crème de Burgos et pignons grillés **24€**

Grilled red mullet, peppered artichoke, reduced sea juice, Burgos cream, grilled pine nuts

LES VIANDES / MEATS

Suprême de volaille, polenta grillée, échalotes rôties, coulis de framboise **22€**

Chicken supreme, grilled polenta, roasted shallots, raspberry coulis

Pluma à la plancha, courgettes grillées et jus de cochon **32€**

Pluma à la plancha, grilled zucchinis and pork juice

LE PLAT VÉGÉTARIEN / VEGGIE DISH

Risotto façon paella et petits légumes **12€**

Paella-style risotto and vegetables

LE PLAT VEGAN / VEGAN DISH

Polenta grillée, poêlée de légumes et coulis de framboise **14€**

Grilled polenta, pan-fried vegetables and raspberry coulis

LES PLATS À PARTAGER / DISHES TO SHARE

La Côte de boeuf 800gr, servie avec pommes de terre Charlotte sautées à l'ail, légumes grillés et confit d'échalotes **32€**

Par pers

The beef rib 800 gr served with Charlotte potatoes sautéed with garlic, grilled vegetables and shallot confit

Le Bar de ligne rôti servi avec pommes de terre Charlotte sautées à l'ail, légumes grillés et confit d'échalotes **32€**

Par pers

Roasted Sea Bass served with Charlotte potatoes sautéed with garlic, grilled vegetables and shallot confit

MELIÀ
REWARDS

Tous nos prix sont eu euros, taxes et service compris. / All our prices are in euros, VAT and service included.

En cas d'allergies ou d'intolérance merci d'en informer nos équipes. / In case of food allergy or intolerance please let us know.

Pamper yourself with your MeliáRewards points, redeem them for any drink or meal from our menu. 250 points= 1 €

Restaurant

MENU

NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

La Pomme confite au caramel, crumble spéculoos et glace à la crème des Alpes **8€**

Caramel candied apple, speculoos crumble and crème des Alpes ice cream

Tarte au citron meringuée **9€**

Lemon Meringue Pie

Le tout chocolat et dulce de leche **9€**

All Chocolate with dulce de leche cream

Le fromage blanc en espuma et fruits rouges de saison, crumble au citron **10€**

Fromage blanc in espuma and seasonal red fruits, lemon crumble

DESSERT À PARTAGER / DESSERT TO SHARE

Mille-feuille au Grand Marnier et croustillant de touron **15€**

French Mille-Feuille with Grand Marnier liqueur and crispy touron nougat

Par pers

FORMULE DÉJEUNER / LUNCH MENU

~~~~~ **25€** ~~~~~

#### Entrée du jour + Plat du jour

Starter of the day + Main dish of the day

*Ou / Or*

#### Plat du jour + Dessert du jour

Main dish of the day + Dessert of the day

#### Servie du lundi au vendredi de 12h à 14h30

Served from Monday to Friday from 12pm to 2:30pm

MELIÀ  
REWARDS

*Tous nos prix sont eu euros, taxes et service compris. / All our prices are in euros, VAT and service included.*

*En cas d'allergies ou d'intolérance merci d'en informer nos équipes. / In case of food allergy or intolerance please let us know.*

*Pamper yourself with your MeliáRewards points, redeem them for any drink or meal from our menu. 250 points= 1 €*

# Restaurant

## MENU

### MENU ENFANT / KIDS MENU

~~~~~ 15€ ~~~~~

Suprême de volaille roti et pommes de terre

Roasted chicken breast and potatoes

Ou / Or

Cabillaud, polenta croustillante et petits légumes

Cod, crispy polenta and small vegetables

~~~~~

#### Moelleux au chocolat / Chocolate fondant cake

*Ou / Or*

#### Fromage blanc

*Ou / Or*

#### Fruits de saison / Fresh seasonal fruits

MELIÀ  
REWARDS

Tous nos prix sont eu euros, taxes et service compris. / All our prices are in euros, VAT and service included.

En cas d'allergies ou d'intolérance merci d'en informer nos équipes. / In case of food allergy or intolerance please let us know.

Pamper yourself with your MeliáRewards points, redeem them for any drink or meal from our menu. 250 points= 1 €