

entradas frías · cold entrances

Jamón ibérico con regañas Cured Iberian ham with country bread	15.00€
Queso Manchego con membrillo Manchego cheese with quince preserve	10.00€
Anchoas con tomate Anchovies with tomato	8.00€
Ensaladilla rusa con langostinos Russian salad with prawns	6.00€
Sardinas marinadas con escabeche ligero Sardines lightly marinated	8.00€
Patatas Bravas con espuma de alioli Fried potatoes with spicy tomato sauce	7.00€
Ensalada de hojas verdes con ventresca Green salad with fish	10.00€
Melón con jamón Melon slices with ham	12.00€
Ensaladas de bacalao y naranja Salad of codfish with orange croutons	10.00€
Ensaladas de patata estilo alemán con frikadelle Potato salad with frikadelle in German dressing	9.50€
Ensalada de pasta con crema de parmesano y langostinos Pasta salad in Parmesan cheese and langostine cream	10.00€
Cogollos con anchoas y tomate Green salad with baby lettuce, anchovies and tomato slices	8.00€
Calamares fritos a la andaluza Fried squids in Andalusian sauce	12.00€
Croquetas de Morcilla de cebolla Black pudding croquettes	8.00€
Aros de cebolla Onion rings	6.00€
Palitos de mozzarella Mozzarella sticks	6.00€
Gazpacho de tomate tradicional con guarnición Tradicional Andalusian Gazpacho (cold tomato soup)	8.00€

platos principales · main courses

Entrecot con patatas fritas, tomate y rúcula Grilled entrecote with French fries, tomatoes and rocket leaves	16.00€
Pechuga de pollo asada, patatas fritas y tomate (con aceite de orégano) Grilled chicken breast, French fries and tomato in orégano dressing	12.00€
Hamburguesa Marriott Marriott burger	12.50€
Nuggets de pollo con patatas fritas y ensalada Chicken nuggets with French fries and salad	9.00€
Lomo de Lubina a la espalda Roasted loin of sea bass with salt	15.00€
Spaghetti: Carbonara · Bolognese · Tomate	10.00€

bocadillos · baguettes

Rústico: con ternera asada, mayonesa con mostaza y parmesano Rustic bread with roast beef, a mustard mayonnaise and parmesan	9.50€
Campeño: Focaccia con jamón serrano, tomate y aceite de oliva Focaccia bread with Serrano ham, tomatoes and virgin olive oil	9.50€
Clásico: Sándwich de jamón y queso Ham and cheese sándwich	8.00€
Bocadillo de vegetales con atún y huevo duro en pan de Focaccia Vegetable foccacia baguette with tuna and boiled egg	9.00€
Club sándwich con pollo, tomate, bacon, huevo, lechuga y mayonesa Club sandwich with chicken, tomato, bacon, egg, lettuce and mayonnaise	9.50€

menú infantil · kids menu 10.00€

Elija un plato principal y un postre: Pasta con salsa de tomate o boloñesa · Tortilla francesa con patatas fritas · Nuggets de pollo con patatas fritas · Mini hamburguesa con queso y patatas fritas · **Menú ligero:** Pechuga de pollo con verduras. Fruta, yogurt o helado.

Choose one main dish and one dessert: Pasta with tomato or bolognese sauce Omelette with french fries · Chicken nuggets with French fries · Mini cheesebuger and French fries.

Ligth menu: Chicken breast with vegetables. Fruit, yogurt or ice cream

postres · desserts

Granizado de limón con gelatina de menta y queso parmesano Lemon-iced drink with mint jelly and Parmesan cheese	6.50€
Melocotón con sorbete de melocotón rojo Apricot with red apricot sorbet	6.50€
Melón con granizado de oporto Melon with port-iced drink	6.50€
Fresas con helado de vainilla y nata Strawberries with vanilla and cream ice-cream	6.50€
Ensalada de frutas con helado de Yogurt Fruit salad with yoghurt ice-cream	6.50€
Tarta del día · Cake of the day	6.50€
Helados variados · Sorted ice-creams Vainilla, chocolate y fresas Vanilla, chocolate and strawberries	6.50€

vinos · wines

Vino Tinto Red wine	Finca antigua, D.O. La Mancha	3.20 € · 16.00 €
	Valdrinal, D.O. Ribera del Duero	3.50 € · 18.00 €
Vino Blanco White wine	Viña mocen, D.O. Rueda	3.20 € · 16.00 €
	Enrique Mendoza Chardonnay, D.O. Penedés	3.50 € · 20.00 €
Vino Rosado Rose wine	Vega bravia, D.O. Rueda	3.20 € · 16.00 €
	Pago del Vicario, D.O. Castilla la Mancha	4.20 € · 25.00 €
Cerveza Beer	San Miguel Especial 0.33 cl.	3.20 €
	Buckler sin alcohol 0.33 cl.	3.00 €
	Heineken 0.33 cl.	3.50 €
	Budweiser 0.33 cl.	3.80 €
	Coronita 0.33 cl.	3.50 €
Cava & Champagne	Cava de la Casa	6.00 € · 28.00 €
	Juve camps reserva	32.00 €
	Moet & Chandon	75.00 €
	Veuve Cliquot	90.00 €
	Veuve Cliquot Rosé	99.00 €

cocktails

9.00€

Agua de Valencia

Cointreau, Ginebra, Cava, Zumo de Naranja (Orange juice)

Caipirinha

Cachaça, azúcar moreno, limón (sugar and lemon)

Strawberry Caipirinha

Cachaça, licor de fresa, azúcar moreno, limón (sugar, lemon and strawberries)

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, lima y zumo de arándanos (cranberries juice)

Mudslide. Vodka, Kahlua, Baileys y nata (cream)

Electric Dreams

Brandy, Grand Marnier, Cava, granadina y zumo de naranja (orange juice)

Sea Breeze

Vodka, arándanos y pomelo (cranberries and grapefruit juice)

Mojito. Ron, soda, menta, lima y azúcar (mint, sugar and lime juice)

Long Island Ice Te

Vodka, ron, Cointreau, Ginebra, Tequila, lima y cola

Piña Colada

Ron, Malibú, piña, crema de coco (fresh pineapple and coconut)

Margarita. Tequila, Cointreau y zumo de lima (lime juice)

cava cocktails

6.00€

Valencia Kick! Cava, Brandy y zumo de naranja (orange juice)

Kir Royal. Cava y Cassis (blackcurrant liqueur)

Bellini. Cava y zumo de melocotón (peach juice)

Fraise Royal. Cava y licor de fresa (strawberry liqueur)

cocktails 0 alcohol

5.00€

Shirley Temple

Seven up, Ginger ale y granadina

San Francisco

Mezcla de zumos y granadina (selection of juices and grenadine)

Pink Panther

Fresas naturales, zumo de piña, granadina y nata
Strawberries, pineapple juice, grenadine and cream

Virgin Colada

Piña, coco y nata (pineapple juice, coconut and cream)