

HOTEL

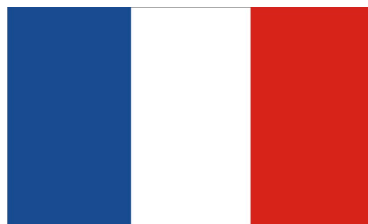
Roma

Club & Restaurant

ITALIANO



FRANCESE



HOTEL

Roma

Club & Restaurant

SUGERENCIAS

VINOS TINTOS / RED WINE

PETITES estones
D.O.MONTSANT
Garnatxa negra i Samsó 2022
30.00€

SILEO
D.O.MONTSANT
Garnatxa negra 2022
30.00€

CHIVITE
FINCA LE GARDETA
Garnacha 2018
30.00€

BOTELLA MAGNUM 150CL

LA SATRERÍA
Garnacha Blanca
2022
60.00€

MAR DE FRADES
Rías Baixas Albariño
2022
80.00€

CHIVITE
Rosado LAS FINCAS
2022
60.00€

MARQUÉS DE CÁCERES
Crianza Rioja
2020
60.00€

RAMÓN BILBAO
Crianza Rioja
2019 / 2020
60.00€ 150cl / 100.00€ 300cl

EMILIO MORO
Crianza Ribera de Duero
2020
60.00€

MATARROMERA
Crianza Ribera de Duero
2020
60.00€

LUC BELAIRE GOLD
IRARE BRUT
Champagne
70.00€

ANNA DE CODORNIU
Brut Cava
60.00€

CHAMPAGNE

MOET & CHANDON
IMPÉRIAL BRUT
70.00€

MOET & CHANDON
ROSÉ IMPÉRIAL
70.00€

MOET & CHANDON
ICE IMPÉRIAL
70.00€

NOVEDAD
ENTRECÔT HALAL



**Entrecot di vitello Halal 100% 400gr, con
patate fritte e peperoni verdi “del
padrón”**

Entrecôt de veau Halal 100% 400gr, avec
des frites et poivrons “del padrón”

37,00€



HOTEL

de Roma

Club & Restaurant

VINOS TINTOS

Viña Adela Tinto 27.00
Producto de España
(Vino de la casa)

Glorioso 30.00
D.O La Rioja
(Crianza)

Beronia 33.00
D.O La Rioja
(Crianza)

Protos 36.00
D.O. Ribera del Duero
(Roble)

Pago de los Capellanes 42.00
D.O Ribera del Duero
(Crianza)

Matsu El Picaro 32.00
D.O. TORO
(Joven TORO RED)

Matsu El Recio 37.00
D.O. TORO
(Maduro TORO RED)

Matsu El Viejo 65.00
D.O. TORO
(Viejo TORO RED)

Habla del Silencio... 36.00
D.O. Extremadura
(Syrah, Cabernet Sauvignon)

VINOS ROSADOS

Viña Adela 27.00
Producto de España
(Vino de la casa)

VINOS BLANCOS

Viña Adela Blanco 27.00
Producto de España
(Vino de la casa)

Rimat 32.00
D.O. Catalunya
(Chardonnay)

Gessamí Ecológico 36.00
D.O Penedés
(Gewürztraminer,
sauvignon blanc, muscat)

Perro Verde 34.00
D.O. Rueda
(Verdejo)

Viñas del Vero 30.00
D.O, Somontano
(Gewürtraminer)

Martin Codax 37.00
D.O. Rías Baixas
(Albariño)

White Rabbit 35.00
Riesling, Alemania
(Agradable y refrescante)

CAVA

Cava de la casa 25.00
Cava Brut

Mont Paral Brut Vintage 30.00
Cava Brut

BEBIDAS SIN ALCOHOL SOFT DRINKS

Agua / Water 33cl	3.00
Agua / Water 75cl	5.00
Agua con gas / Sparkling water	4.00
Coca Cola / Coca Cola Zero	5.00
Fanta Naranja / Orange	5.00
Fanta Limón / Lemon	5.00
Nordic Mist Tónica / Tonic	5.00
Sprite	5.00
Nestea	5.00
Zumos:	5.00
Naranja, piña, melocotón, tomate, manzana	4.00
Orange, pineapple, peach, tomato, apple	
Bebida energética / Energy drink	6.00

CERVEZA / BEER

Caña / Glass of beer	5.00
Clara / Beer with lemon soda	5.00
Jarra 1/2L / Mug of beer 1/2L	7.00
Jarra 1L / Mug of beer 1L	10.00
Estrella Damm / Estrella beer bottle	5.00
Free Damm / Free alcohol beer bottle	5.00

EXTRA

Chupito / Shot	5.00
Chupito Premium / Premium Shot	6.00
Brandy	9.00
Vermouth Yzaguirre	8.00
Campari Soda	8.00
Martini Bianco	8.00
Martini Ambreto	8.00
Combinado Básico / Basic Sprit	12.00
Combinado Básico Premium / Sprit	14.00
Combinado Premium / Premium Sprit	16.00

COPA DE VINO GLASS OF WINE

Vino tinto Rioja Red wine "Rioja"	6.00
Vino blanco Chardonnay Chardonnay wine	6.00
Vino tinto de la casa Red wine of the house	5.00
Vino blanco de la casa White wine of the house	5.00
Vino rosado de la casa Rose wine of the house	5.00

COPA CAVA/SANGRÍA GLASS OF CAVA/SANGRÍA

Copa de sangría de cava Glass of cava sangría	7.00
Copa de sangría de vino tinto o blanco Glass of red or white wine sangría	5.00
Copón de sangría de vino tinto o blanco Big glass of red or white wine sangría	7.00
Copón de sangría de cava Big glass of cava sangría	8.00
Copa de cava brut Glass of cava brut	6.00

SANGRÍA

Jarra sangría vino 1L / Mug of red sangría 1L	25.00
Jarra sangría cava 1L / Mug of cava sangría 1L	30.00

TAPAS

Crocchette di polpo e calamari al nero di calamaro (4 unità) Croquettes de poulpe et calamars à son encre (4 unités)	13.00
Patate bravas con alioli Pommes de terre épicées bravas avec alioli	9.00
Assortimento di formaggi, manchego, parmigiano e capra Assortiment de fromages, manchego, parmesan et chèvre	16.00
Prosciutto iberico di bellota tagliato a mano Jambon ibérique de bellota coupé à main	22.00
Pane "de cristal" con pomodoro e olio extra vergire Pain "de cristal" à la tomate et huile d'olive	4.00
Tortilla spagnola di patate con uova galline in libertad Omelette de pommes de terre avec oeuf de poules en liberté	12.00
Insalata di gamberi, mango, avocado e formaggio cremoso con vinaigrette di grumi e senape Salade de crevettes, mangue, avocat et fromage en crème avec vinaigrette d'agrumes et moutarde	16.00
Insalata Caesar, petto di pollo, crostini, insalata mista, formaggio Parmigiano e la nostra squisita salsa speciale Salade César, poitrine de poulet, croûtons, mélange de salades, fromage Parmesan et notre exquisite sauce spéciale	15.00
Bruschetta con salsa di pomodoro, mozzarella, provolone, ananas e rucola Bruschetta avec sauce tomate, mozzarella, provolone, ananas et roquette	15.00
Verdure grigliate, con salsa romesco, asparagi selvatici, zucchine, melanzane, peperone rosso, pomodoro funghi Légumes grillés, avec sauce romesco, asperges sauvages, courgettes, aubergines, poivrons rouges, tomate et champignons	15.00
Carpaccio di Manzo marinato con foie, chips di parmigiano, pinoli e vinaigrette di mele Carpaccio de Veau mariné, foie gras, chips de parmesan, pignons et vinaigrette de pomme	17.00
Tataki di tonno con salsa teriyaki e verdure saltate Tataki de thon avec sauce teriyaki et légumes sautées	19.00
Calamari "a la Andaluza" Calamars "à la Andaluza"	19.00
Calamari in stile "Romana" la Cheff Younieh Calamars à la "Romana" la Cheff Younieh	23.00
Cozze con salsa marinara, pain incluyé Moules à la sauce marinara, pain inclus	18.00




* È possibile ordinare piatti anallergici
* Des plats sans allergènes peuvent être commandés



CARNI / VIANDES

- Payes pollo alle erbe provenzali con patate baby croccanti** 19.00
Poulet payes aux herbes provençales et baby pommes de terre croustillantes
- Burger Angus 100% 250gr pane brioche, formaggio provolone, mela arrosto, rucola, cipolle caramellate e maionese fatta in casa di senape, miele e arachidi** 19.00
Burger Angus 100% 250gr sur brioche, fromage provolone et pommes rôti, roquette, oignons caramélisés et mayonnaise maison moutarde a miel et arachides 
- Filetto di manzo con millefoglie di patate e camembert, asparagi selvatici con riduzione di cabernet** 28.00
Filet de boeuf avec millefeuille pommes de terre et camembert, asperges sauvages et réduction de cabernet 
- Entrecot di vitello Angus 100% 350gr, con patate fritte e peperoni verdi "del padrón"** 37.00
Entrecôt de veau Angus 100% 350gr, avec des frites et poivrons "del padrón"
- Costata di vacca frollata 1kg con patate baby croccanti e peperoni verdi "del padrón"** 67.00
Côte de vache maturée 1kg avec baby pomme de terre et poivrons "del padrón"
- Tomahawk, con patate baby croccanti e peperoni verdi "del padrón"** 74.00
Tomahawk, avec baby pomme de terre et poivrons "del padrón"
- Supplemento salsa** 3.00
Supplément sauce









PESCE / POISSON

- Baccalà arrostito con salsa mousseline d'aglio, spinaci alla catalana e mele** 19.00
Cabillaud rôti à la mousseline d'ail, à la catalana, d'épinards et pommes 
- Salmone teriyaki, salmone glassato al teriyaki con verdure saltate** 21.00
Saumon teriyaki, saumon glacé au teriyaki avec légumes sautés 
- Fish and chips con maionese al wasabi** 20.00
Fish and chips avec mayonnaise de wasabi 
- Gamberi 'al ajillo', con salsa piccante all'aglio** 22.00
Crevettes "al ajillo" et sauce à la paprika 
- Polpo "a la Gallega" e gamberi sou salsa alla paprika** 22.00
Pulpe rôti "a la Gallega" et crevettes avec sauce de paprika 










* È possibile ordinare piatti anallergici
* Des plats sans allergènes peuvent être commandés












RISO / RIZ

Paella con verdure Paella aux des légumes 	22.00
Paella di pollo Paella au poulet 	22.00
Paella ai frutti di mare Paella senits de mer   	24.00
Riso ai frutti di mare e nero di seppia Riz noir classique   	22.00
Suplemento mixta Mixed supplement	4.00

PASTA / PÂTES

Spaghetti alla bolognese Spaghetti bolognaise 	15.00
Spaghetti alla carbonara Spaghetti carbonara  	15.00
Rigatoni ai funghi selvatici e panna Rigatoni aux champignons sauvages et crème de lait  	15.00
Linguine ai frutti di mare Pâtes "Linguine" aux fruits de mer    	17.00

DOLCI / DESSERTS

My lovely torrija con gelato alla vaniglia chantilly alla crema inglese My lovely torrija avec glace à la vanille chantilly et crème anglaise   	7.00
Bomba di cioccolato con musse e gelato al cioccolato Bombe au chocolat avec mousse et glace au chocolat    	7.00
Macedonia di frutta con spuma di mango e gelato alla vaniglia Salade de fruit avec mousse de mangue et glace à la vanille  	7.00

ICONE DEGLI ALLERGENI / ICÔNES ALLERGÈNES

 Glutine Gluten	 Crostaicei Crustacés	 Uova Oeufs	 Pesce Poisson	 Arachidi Arachides	 Soia Soja	 Latticini Lait
 Frutti a guscio Fruits à coque	 Sedano Céleri	 Senape Moutarde	 Sesamo Sésame	 Solfiti Sulfites	 Molluschi Mollusques	 Lupini Lupins

* È possibile ordinare piatti anallergici
* Des plats sans allergènes peuvent être commandés

