

# 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**  
**CARNE HALAL**



**Entrecot ternera Halal 100% 400gr, con patatas fritas y pimientos del padrón**

Beef steak Halal 100% 400gr, with potato chips and green peppers

**37,00€**



# HOTEL

to Roma

Club & Restaurant

## VINOS TINTOS

<b>Viña Adela Tinto</b>	<b>27.00</b>
Producto de España (Vino de la casa)	
<b>Glorioso</b>	<b>30.00</b>
D.O La Rioja (Crianza)	
<b>Beronia</b>	<b>33.00</b>
D.O La Rioja (Crianza)	
<b>Protos</b>	<b>36.00</b>
D.O. Ribera del Duero (Roble)	
<b>Pago de los Capellanes</b>	<b>42.00</b>
D.O Ribera del Duero (Crianza)	
<b>Matsu El Picaro</b>	<b>32.00</b>
D.O. TORO (Joven TORO RED)	
<b>Matsu El Recio</b>	<b>37.00</b>
D.O. TORO (Maduro TORO RED)	
<b>Matsu El Viejo</b>	<b>65.00</b>
D.O. TORO (Viejo TORO RED)	
<b>Habla del Silencio...</b>	<b>36.00</b>
D.O. Extremadura (Syrah, Cabernet Sauvignon)	

## VINOS ROSADOS

<b>Viña Adela</b>	<b>27.00</b>
Producto de España (Vino de la casa)	
<b>Pirineos 3403</b>	<b>29.00</b>
D.O Somontano (Cabernet Sauvignon Tempranillo)	

## VINOS BLANCOS

<b>Viña Adela Blanco</b>	<b>27.00</b>
Producto de España (Vino de la casa)	
<b>Rimat</b>	<b>32.00</b>
D.O. Catalunya (Chardonnay)	
<b>Gessamí Ecológico</b>	<b>36.00</b>
D.O Penedés (Gewürztraminer, sauvignon blanc, muscat)	
<b>Perro Verde</b>	<b>34.00</b>
D.O. Rueda (Verdejo)	
<b>Viñas del Vero</b>	<b>30.00</b>
D.O, Somontano (Gewürtraminer)	
<b>Martin Codax</b>	<b>37.00</b>
D.O. Rías Baixas (Albariño)	
<b>White Rabbit</b>	<b>35.00</b>
Riesling, Alemania (Agradable y refrescante)	

## CAVA

<b>Cava de la casa</b>	<b>25.00</b>
Cava Brut	
<b>Mont Paral Brut Vintage</b>	<b>30.00</b>
Cava Brut	

## BEBIDAS SIN ALCOHOL SOFT DRINKS

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

## CERVEZA / BEER

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

## EXTRA

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

## COPA DE VINO GLASS OF WINE

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

## COPA CAVA/SANGRÍA GLASS OF CAVA/SANGRÍA

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

## SANGRÍA

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






## TAPAS Y ENTRANTES / TAPAS AND STARTERS

<b>Croquetas de pulpo y calamares en su tinta (4 unidades)</b> Octopus and squid croquettes with squid ink (4 units) 	13.00
<b>Patatas bravas con alioli</b> Spicy potatoes with alioli 	9.00
<b>Surtido de quesos, manchego, parmesano y cabra</b> Cheese board, manchego, parmesan and goat 	16.00
<b>Jamón ibérico de bellota cortado a mano</b> Hand-cut iberian acornd-fed ham	22.00
<b>Pan de cristal con tomate y aceite</b> Spanish chapata bread, with tomato and oil 	4.00
<b>Tortilla de patatas con huevos camperos</b> Spanish potato omelet with free-range eggs 	12.00
<b>Ensalada de langostinos, mango, aguacate y queso crema con vinagreta de cítricos y mostaza</b> Prawns, mango, avocado salad with cream cheese, citrus and mustard vinaigrette 	16.00
<b>Ensalada César, pechuga de pollo, mezcla de lechugas, picatostes, queso parmesano y nuestra exquisita salsa César</b> Caesar Salad, chicken breast, croutons, mixed greens, parmesan cheese, and our exquisite special dressing 	15.00
<b>Bruschetta con salsa de tomate, mozzarella, provolone, piña y rúcula</b> Bruschetta with tomato sauce, mozzarella, provolone, pineapple and arugula 	15.00
<b>Parrillada de verduras, espárragos trigueros, calabacín, berenjena, pimiento rojo, tomate maduro y champiñones con salsa romesco</b> Grilled vegetables, wild asparagus, zucchini, aubergines red pepper, tomatoes and mushrooms 	15.00
<b>Carpaccio de ternera marinada, foie mi-cuit, chips de parmesano, piñones y vinagreta de manzana</b> Beef carpaccio and foie mi-cuit, crispy parmesan tuils with roasted pine nuts and apple vinaigrette 	17.00
<b>Tataki de atún con salsa teriyaki y verduras salteadas</b> Tuna tataki with teriyaki sauce and sauteed vegetables 	19.00
<b>Calamares a la Andaluza</b> Squids "a la Andaluza" 	19.00
<b>Calamares a la Romana por la Cheff Younieh</b> Squids at "Romana" style by Cheff Younieh 	23.00
<b>Mejillones a la marinera, incluye servicio de pan</b> Mussels "a la marinera", bread included 	18.00

\* Se pueden pedir platos sin alérgenos  
\* Allergen-free dishes can be ordered



## CARNES / MEATS

- Muslo de pollo de payés a las hierbas provenzales con patatas baby crujientes** 19.00  
Free range chicken leg with herbs de provence and crispy baby potatoes
- Hamburguesa Angus 100% 250 gr, en pan de brioche, queso provolone, manzana asada, rúcula, cebolla caramelizada y mayonesa casera de mostaza miel y cacahuetes** 19.00  
Burger Angus 100% 250gr, in brioche bread, provolone cheese, roasted apple, arugula, caramelized onion and homemade honey and peanut mustard mayonnaise   
- Solomillo de vaca con milhojas de patatas y camembert, espárragos trigueros con reducción de cabernet** 28.00  
Beef sirloin with potato and camembert millefeuille, asparagus with cabernet wine reduction  
- Entrecot de ternera Angus 100% 400gr, con patatas fritas y pimientos del padrón** 37.00  
Beef steak Angus 100% 400gr, with potato chips and green peppers
- Chuletón vaca vieja 1kg, con patatas baby crujientes y pimientos de padrón** 67.00  
Old cow steak 1kg, with crunchy baby potatoes and green peppers
- Tomahawk, con patatas baby crujientes y pimientos de padrón** 74.00  
Tomahawk, with crunchy baby potatoes and green peppers
- Salsas suplemento** 3.00  
Sauces supplement

## PESCADOS / FISH

- Bacalao asado con muselina de ajos, espinacas a la catalana y manzana** 19.00  
Roasted cod with garlic mousseline, spinach a la catalana and roasted apple   
- Salmón teriyaki, salmón glaseado en teriyaki con verduras** 21.00  
Salmon teriyaki, glazed salmon teriyaki with sauteed vegetables
- Fish and chips con mayonesa de wasabi** 20.00  
Fish and chips with wasabi mayonnaise       
- Gambas rojas al ajillo** 22.00  
Red prawns "al ajillo" in spicy garlic sauce 
- Pulpo a la Gallega con gambas asadas con ajada de pimentón y patata baby** 22.00  
Octopus "a la Gallega" and prawns with paprika sauce with potatoes   










\* Se pueden pedir platos sin alérgenos  
\* Allergen-free dishes can be ordered












## ARROCES / RICE

<b>Paella de verduras</b> Vegetable paella 	22.00
<b>Paella de pollo</b> Chicken paella 	22.00
<b>Paella de marisco</b> Seafood paella   	24.00
<b>Arroz negro clásico</b> Seafood paella in squid ink   	22.00
<b>Suplemento mixta</b> Mixed supplement	4.00

## PASTAS / PASTAS

<b>Espagueti a la boloñesa</b> Bolognese spaghetti 	15.00
<b>Espagueti a la carbonara</b> Spaghetti carbonara  	15.00
<b>Rigatonis con setas silvestres y crema de leche</b> Rigatoni with wild mushroom and milk cream  	15.00
<b>Linguine ai frutti di mare (marisco)</b> Linguine with seafood    	17.00

## POSTRES / DESSERTS

<b>My loving torrija con helado de vainilla chantilly de crema inglesa</b> My loving torrija with vanilla ice cream and english chantilly cream   	7.00
<b>Bomba de chocolates</b> Chocolate bomb    	7.00
<b>Ensalada de fruta con espuma de mango y helado de vainilla</b> Fruit salad with mango foam and vanilla ice cream  	7.00

### ICONOS ALÉRGENOS / ALLERGEN ICONS

 Gluten Gluten	 Crustaceos Shellfish	 Huevos Eggs	 Pescado Fish	 Cacahuets Peanuts	 Soja Soy	 Lacteos Dairy
 Frutos secos Shell Fruits	 Apio Celery	 Mostaza Mustard	 Sésamo Sesame	 Sulfitos Sulphites	 Moluscos Mollusk	 Altramuces Lupins

\* Se pueden pedir platos sin alérgenos  
\* Allergen-free dishes can be ordered

