



Estimado cliente:

A continuación le presentamos las diferentes opciones de Vinos españoles, Cócteles y Coffees que podemos ofrecerle, deseando sean de su agrado.

Agradeciéndole de antemano la confianza depositada en nosotros y esperando contar con su grata presencia, le saluda atentamente:

La Dirección del Hotel



COFFEE BREAKS

Coffee clásico:

Café, café descafeinado, leche, infusiones, agua con/sin gas, refrescos.

Precio: 6,00 €

Coffee tradicional:

Café, café descafeinado, leche, infusiones, agua con/sin gas, refrescos, pastas de té o bollería artesana.

Precio: 7,00 €

Coffee europeo:

Café, café descafeinado, leche, infusiones, agua con/sin gas, refrescos, zumo de naranja, pastas de té y bollería artesanas.

Precio: 9,00 €

Coffee especial Boston:

Café, café descafeinado, leche, infusiones, agua con/sin gas, refrescos, zumo de naranja, bollería artesana, surtido de mini sándwiches, queso fresco con membrillo.

Precio: 16,50 €

*** Los precios correspondientes no incluyen el I.V.A.**



Si usted lo desea, puede complementar su coffee con las siguientes variedades:

Mini Croissants:

Jamón y queso

Surtidos salados

Chocolate

Precio : 1€ / unidad

Mini Empanadillas :

Tomate

Bacalao

Precio : 2 € / unidad

Mini Bocadillos:

Tortilla de patata

Jamón de Teruel con tomate

Sobrasada con Camembert

Precio: 2.5 € / unidad

Fruta

Brochetas de frutas variadas

Precio: 2€ / unidad

*** Los precios correspondientes no incluyen el I.V.A.**



VINOS ESPAÑOLES

VINO ESPAÑOL NIÁGARA

- ❖ Chips de patata
- ❖ Selección de frutos secos
- ❖ Sorbitos de tomate en rama y aroma de albahaca
- ❖ Hojaldritos de atún con pimiento rojo escalibado
- ❖ El tartar a gusto del chef

Vinos de Aragón Blancos, Rosados y Tintos, Cervezas y Refrescos
Precio: 13,50 €

VINO ESPAÑOL KALAMBO

- ❖ Rueda de productos serranos con pan de ajo
- ❖ Surtido de quesos con uvas y membrillo
- ❖ Sorbitos de calabacín y queso brie
- ❖ Brochetas de salmón marinado en casa con brotes de soja y sésamo
- ❖ Miniatura de hojaldres rellenos
- ❖ Tortilla de setas, ajos tiernos y jamón ibérico
- ❖ Albondiguitas de ternera en crema de hongos del pirineo
- ❖ Gambas de Huelva fritas en tempura de maíz
- ❖ Bodega

Vinos de Aragón Blancos, Rosados y Tintos,
Cervezas y Refrescos, Martini, Bitter, Zumos de Frutas
Precio: 24,00 €

*** Los precios correspondientes no incluyen el I.V.A.**



CÓCTELES

CÓCTEL IGUAZÚ

Delicias frías

- ❖ Rueda de productos serranos con pan de ajo
- ❖ Surtido de quesos con uvas y membrillo
- ❖ Hojaldritos de atún con pimiento rojo escalibado
- ❖ Brocheta de salmón marinado en casa con brotes de soja y sésamo
- ❖ Brocheta de bacalao con tapenade y cherries confitados
- ❖ El Tartar al gusto del Chef
- ❖ Sorbitos de ajo blanco y Boletus edulis

Delicias Calientes

- ❖ Pulpo “a Feira” con aceite de pimentón
- ❖ Tostitas gratinadas de espárragos y camarones
- ❖ Arroz cremoso de lomo ibérico, Boletus edulis y magret de pato
- ❖ Bocadito del Cheff
- ❖ Chistorra de Irurzum y manzana a la sidra

Dulces

- ❖ Mini sorbetes de frambuesa y mandarina

Vinos de Aragón Blancos, Rosados y Tintos,
Cervezas y Refrescos, Martini, Campari, Jerez, Cava Brut

Precio: 36,00 €

*** Los precios correspondientes no incluyen el I.V.A.**



CÓCTEL RIVIERA

Delicias frías

- ❖ Rueda de productos serranos con pan de ajo
- ❖ Surtido de quesos con uvas y membrillo
- ❖ Hojaldritos de atún con pimiento rojo escalibado
- ❖ Brocheta de salmón marinado, piña, germinado de remolacha y nieve de coco
- ❖ Brocheta de bacalao con tapenade y cherries confitados
- ❖ Tostitas de pan de pasas con bloc de foie y aceite de trufa
- ❖ El Tartar al gusto del Chef
- ❖ Sorbitos de ajo blanco y Boletus edulis

Delicias Calientes

- ❖ Gambas de Huelva en tempura
- ❖ Pulpo “a Feira” con aceite de pimentón
- ❖ Verduritas al dente con pasta ligera al cilantro verde
- ❖ Croquetas de bacalao, naranja y sésamo
- ❖ Pastelito de ternera y foie fresco al gratén de all-i-oli
- ❖ Fondue de quesos suaves con miel de flores

Para Terminar

- ❖ Tortilla de calabacines tiernos y setas de temporada
- ❖ Taquitos de solomillo gallego en adobo de finas hierbas
- ❖ Esferas de melosa en sopa de queso de cabra
- ❖ Arroz negro con choquitos y camarones
- ❖ Fideos tostados con productos del mediterráneo

Dulces

- ❖ Repostería de nuestro obrador
- ❖ Mini sorbetes de frambuesa y mandarina
- ❖ Brochetas de frutas naturales

Vinos de Aragón Blancos, Rosados y Tintos, Cervezas y Refrescos,
Zumos de Frutas, Martini, Campari, Jerez Seco, Bitter, Cava Brut
Precio: 47,00 €

*** Los precios correspondientes no incluyen el I.V.A.**