

hostal la torre

· CAP NEGRET ·

DESAYUNO

Desde las 8.00 hasta las 12:30

Yogur griego con granola, miel y fruta	6,50
Pan de croissant tostado con crema mascarpone, higos frescos y miel de azahar	12,50
Revuelto de tofu con pimientos rojos, cebolla, cilantro, cúrcuma y pan rústico	7,50
Tortitas caseras pancake con arandanos frescos, sirope de arce y mascarpone	8,50
Plato de fruta de temporada	8,00
Bowl de açai con fruta y granola	8,00

TOSTADAS

Pan rústico con tomate	2,20
Pan rústico con tomate y aguacate	4,00
Pan rústico con Nutella	4,50
Pan rústico con aguacate, pimentón y aceite de oliva	4,50
Croissant	2,60
Croissant integral	2,90
Extras: Mermelada, mantequilla, miel, nutella	+1,00
Croissant con jamón y queso	3,90
Cestita de pan, con mantequilla y mermelada de Ibiza	6,00

HUEVOS ECOLÓGICOS

Huevos revueltos con aguacate, bacon y tostadas	7,50
Dos huevos pochados con aguacate y salmón ahumado, sobre pan rústico	8,50
Tortilla francesa con queso Mahón madurado, albahaca y tomate semi-seco	7,50

Extras:	
Salmón ahumado	2,00
Huevo frito o pochado	1,50
Bacon	2,00
Huevos revueltos	2,50
Aguacate	2,00
Mermelada de Ibiza	1,00

DESAYUNO CONTINENTAL

Café o té, zumo de naranja, bowl de macedonia de frutas, bowl de yogurt griego y muesli, tostadas, croissant, jamón y queso, tomate, mermelada y mantequilla	15,00
--	-------

SANDWICHES

Club Sandwich de pan de coca, pollo, lechuga, mayonesa de hierbas y cítricos, tomate, pepinillos encurtidos y bacon	14,50
Sándwich de salmón ahumado, aguacate, tomate, pepinillos encurtidos, mayonesa de hierbas y cítricos	14,50
Sandwich de vegetales grillados con lechuga, tomate, aguacate, olivas kalamata en pan de coca con queso crema de hierbas	12,50
Extra de salmón ahumado	+2,00

BREAKFAST

From 8.00 to 12.30

Greek Yoghurt with granola, honey and fruit	6,50
Toasted croissant-bread with mascarpone, fresh figs and honey	12,50
Tofu scramble with red peppers, onion, cilantro, turmeric and country bread	7,50
Homemade fluffy pancakes with blueberries, mascarpone and maple syrup	8,50
Seasonal fruit platter	8,00
Açai bowl with fruit & granola	8,00

BREAD AND BUTTER

Toasted country bread with tomato	2,20
Toasted country bread with tomato & avocado	4,00
Toasted country bread with Nutella	4,50
Toasted country bread with avocado, paprika and olive oil	4,50
Croissant	2,60
Whole wheat croissant	2,90
Extras: Marmalade, butter, honey, nutella	+1,00
Croissant with ham and cheese	3,90
Mixed bread basket, served with jam from Ibiza and butter	6,00

FREE-RANGE EGGS

Scrambled eggs with avocado, bacon and toast	7,50
Two poached eggs with avocado and smoked salmon, on country bread	8,50
French omelette with mature Mahón cheese, basil and semi-dried tomatoes	7,50

Extras:	
Add smoked salmon	2,00
Add fried or poached egg	1,50
Add bacon	2,00
Add scrambled eggs	2,50
Add avocado	2,00
Add jam from Ibiza	1,00

CONTINENTAL BREAKFAST

Coffee or tea, orange juice, fruit macedonia, greek yogurt and muesli, toast, croissant, ham and cheese, tomato, jam and butter.	15,00
--	-------

SANDWICHES

Club sándwich on a coca bread with chicken, lettuce, citrus mayonnaise, tomato, pickles and bacon	14,50
Smoked salmon sandwich with avocado, tomato, pickles, herbs & citrics mayonnaise	14,50
Grilled vegetables sandwich with lettuce, tomato, avocado, kalamata olives in coca bread with herbs cream cheese	12,50
Add smoked salmon	+2,00

RESTAURANTE

Disponible en el restaurante de 17h a 23:00h. Menú de mediodía de 13:00h a 16:00h

TAPAS

Aceitunas aliñadas	6,00
Patatas bravas	12,00
Croquetas de jamón ibérico con romesco	12,00
Hummus con vegetales a la plancha y pan de pita	14,00
Jamón Ibérico con pan de cristal y tomate	30,00
Mini tortilla española	15,00
Chipirones crujientes con alioli de pistachos	16,00
Tosta de pan de cristal con escalibada, queso de cabra, berros, piñones tostados y miel	14,00
Gambas rojas al ajillo	24,00
Cazuelita de mejillones al vapor de leche de coco, lima y cava	17,00
Ceviche de gambas, aguacate, maíz choclo blanco crujiente y cebolla morada con salsa de aji limón	19,00
Tartar de salmón con mayonesa de Sriracha, mango y esferas de yuzu	19,00
Boquerones fritos La Torre	15,00
Sardinas marinadas, con puré de aguacate y esferas de balsámico	12,00

ENSALADAS

Crudités, piña, láminas de pollo asado, menta fresca y vinagreta de cacahuetes y lima	16,00
Legumbres, quinoas, manzana verde y vinagreta de granada	15,00
Ensalada de hojas verdes con langostinos a la plancha y vinagreta thai	16,00
Burratina sobre carpaccio de tomate, rúcula, higos y albahaca	16,00

PESCADO

Carpaccio de atún rojo cortado a mano, cebolla tierna y cilantro con vinagreta de lima	24,00
Lomo de lubina a la plancha, con leche de coco infundado en aromas asiáticos y crema tom yum	24,00
Pata de pulpo al grill, puré de patatas ahumado y chutney de pimientos	26,00
Pesca del día (preguntar precio)	00,00
Dorada a la espalda (1.3kg - 1.5kg) con cebolla confitada, patata baby, romero y olivas Kalamata (para 2 personas)	95,00

CARNES

Hamburguesa de Black Angus, huevo fondant, queso Cheddar y cebolla crujiente	24,00
Pechuga de pollo payes marinada en cítricos y cúrcuma fresca con cous cous	22,00
Tagliata de entrecot de ternera (300gr) con patata al plomo y queso a las hierbas acompañado de salsa del chef	32,00
Pluma Iberica sobre cremoso de boniato glaseado y manzanas en compota	29,00
Rack de cordero con vegetales asados y salsa demi-glace	29,00

RESTAURANT

Available in the restaurant from 5pm to 11pm. Midday menu from 1pm to 4pm

TAPAS

Marinated olives	6,00
Patatas bravas	12,00
Iberian ham croquettes with romesco sauce	12,00
Hummus with grilled vegetables and pita bread	14,00
Iberian ham with "pan con tomate"	30,00
Mini Spanish tortilla	15,00
Fried calamari with a pistachio alioli	16,00
Toasted cristal bread with roasted vegetables, goats' cheese, toasted pinenuts and honey	14,00
Garlic red prawns	24,00
Mussels steamed in a coconut milk, with lime and cava	17,00
Prawn ceviche with avocado, white crispy choclo corn and purple onion with a spicy lemon sauce	19,00
Salmon tartare with a Sriracha mayonnaise, mango and yuzu spheres	19,00
La Torre fried white anchovies	15,00
Marinated sardines, with an avocado puré and baslamic spheres	12,00

SALADS

Vegetable crudités, pineapple, sliced roasted chicken, mint and a peanut lime vinaigrette	16,00
Legumes, quinoa, green apple and a pomagrenate vinaigrette	15,00
Green salad with grilled prawns and a thai dressing	16,00
Burratina cheese on a tomato carpaccio, rocket, figs and basil	16,00

FISH

Hand-cut tuna carpaccio, spring onion and cilantro with a lime vinaigrette	24,00
Grilled seabass, coconut milk infused with Asian flavours and a tom yum sauce	24,00
Grilled octopus leg with smoked mashed potatoes and a red pepper chutney	26,00
Fish of the day (ask for price)	00,00
2 People Sharing Platter (Catch of the Day) Grilled gilthead sea bream (1.3kg - 1.5kg) with caramelized onion and rustic baby potato, rosemary and salted olives kalamata	95,00

MEAT

Black Angus Burger, fondant egg, Cheddar cheese and crispy onion	24,00
Local free-range chicken breast marinated in citrus and fresh turmeric with couscous	22,00
Beef Entrecôte (300gr) with potato, and herb cheese with the chef's sauce	32,00
Iberian pork Feather, creamy glazed sweet potato mash and apple sauce	29,00
Rack of lamb with grilled roasted vegetables and a demi-glace sauce	29,00

POSTRES

Brownie de chocolate con helado de mascarpone	10,00
Volcán de dulce de leche con helado de vainilla	12,00
Coulant de chocolate	12,00
Tarta de queso con salsa de frutos rojos	10,00
Helados artesanales (2 bolas) Fresa, chocolate, vainilla, dulce de leche, nata	8,00
Sorbetes (2 bolas) Limón, mango, mandarina	8,00

DESSERTS

Chocolate brownie with a mascarpone ice cream	10,00
Dulce de leche volcano with vanilla ice cream	12,00
Chocolate coulant	12,00
Cheesecake with a red Berry sauce	10,00
Homemade ice cream (two scoops) Strawberry, chocolate, vanilla, dulce de leche, cream	8,00
Sorbet (two scoops) Lemon, mango, tangerine	8,00

CAVAS

ALSINA & SARDA BRUT RESERVA	6,50	30,00
ANNA BLANC DE BLANCS	7,00	32,00
ANNA ROSÉ BRUT	7,00	32,00
PINOT NOIR CODORNIU		35,00
RAVENTÓS I BLANC DE NIT ROSÉ		38,00
MARTI SERDA CUVÉE REAL		40,00

CHAMPAGNE

G.H. MUMM BRUT	80,00
POMMERY BRUT ROYAL	85,00
LAURENT PERRIER	90,00
ANDREU CLOUET GRANDE RESERVE GRAND CRU	100,00
VEUVE CLICQUOT	100,00
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT	125,00
LAURENT PERRIER ROSÉ	135,00
RUINART BLANC DE BLANCS	150,00
DOM PÉRIGNON	240,00
LOUIS ROEDERER CRISTAL	400,00

ESPUMOSOS DE ITALIA

PROSECCO TORRESELLA	35,00
FERRARI BRUT TRENTO DOC	55,00
CA DEL BOSCO FRANCIACORTA	70,00

VINO / WINE

TINTOS / RED

D.O. RIOJA		
Viña Pomal Ecológico Crianza	7,00	32,00
Ramon Bilbao edición limitada Rioja		35,00
Marques de Murrieta Reserva		36,00
Rioja Alta Gran Reserva 904		80,00
Artadi el Pison 2014		400,00
Contador 2014		450,00
D.O. RIBERA DEL DUERO		
Legaris Roble	7,00	32,00
Pruno		38,00
Pruno Magnum		70,00
Pago de Carraovejas Crianza		55,00
Vega Sicilia Valbuena 5to año		160,00
Pago de Carraovejas Cuesta de las Liebres		200,00
Pago de los Capellanes el Picon		220,00
Flor de Pingus		250,00
Vega Siciliaúnico		330,00
V.T. CASTILLA Y LEON		
Mauro		68,00
V.T. EXTREMADURA		
Habla del Silencio		35,00
D.O. BIERZO		
El Soradal		45,00
D.O. PRIORAT		
Árid		38,00
D.O. COSTERS DEL SEGRE		
Vol de Ànima de Raimat		35,00
ARGENTINA		
Séptima Malbec		45,00
FRANCIA		
Perrin Chateau de Beauscastell		150,00
Chateau Margaux		840,00

SANGRIAS

SANGRÍA VINO TINTO / BLANCO	27,00
<i>Red or white wine sangria</i>	<i>1L</i>
SANGRÍA DE CAVA	32,00
<i>Cava sangria</i>	<i>1L</i>
SANGRÍA DE CHAMPAGNE	100,00
<i>Champagne sangria</i>	<i>1L</i>
<i>Con botella de Veuve Clicquot / With Veuve Clicquot bottle</i>	

VINO / WINE

BLANCOS / WHITE

D.O. RUEDA		
La Charla (verdejo)	7,00	32,00
Bornos (sauvignon blanc)		35,00
Belondrade y Lurton (verdejo) fermentado en barrica		50,00
Ossian Ecológico (verdejo)		55,00
D.O. NAVARRA		
Viña Zorzal (chardonnay)		35,00
D.O. TARRAGONA		
Blau Cel Ecológico (xarel·lo, macabeo)	7,00	32,00
D.O. CONCA DEL BARBERA		
Torres Milmanda (chardonnay)		80,00
D.O. RIAS BAIXAS		
Pazo san Mauro (albariño)		38,00
Inquedo (albariño)		40,00
D.O. VALDEORRAS		
Avancia (godello)		50,00
V.T. EXTREMADURA		
Habla de ti (sauvignon)		35,00
D.O. COSTERS DEL SEGRE		
Vol de Ànima de Raimat (chardonnay, xarel·lo, albariño)		35,00
Vol de Ànima de Raimat Magnum (chardonnay, xarel·lo, albariño)		62,00
Vinas de Anna (chardonnay, moscato)		35,00
Raimat 100 edicion limitada (chardonnay, xarel·lo)		60,00
D.O. PRIORAT		
Les Brugueres (garnacha blanca)		45,00
FRANCIA - BORGONA		
Chablis Louis Moreau		47,00
VALLE DE LOIRE		
Sancerre Vincent Grall		45,00
Pouilly Fume Le Moynerie		55,00

ROSADOS / ROSE

D.O. RIOJA		
Excellens de Marques de Cáceres	7,00	32,00
Lalomba de Ramon Bilbao		40,00
D.O. COSTERS DEL SEGRE		
Vol de Ànima de Raimat		35,00
Viñas de Anna Flor de rosa		38,00
D.O. RIBERA DEL DUERO		
Flamingo Conde san Cristobal		46,00
Le Rose antiídoto		78,00
D.O. PRIORAT		
Scala dei Pla dels Angels		45,00
FRANCIA - D.O. COTE DE PROVENCE		
Saint Sidoine	7,00	35,00
Chateau de la Gordonne		38,00
Chateau Miraval		55,00
Domaines ott Chateau de Selle		65,00