



seda
Club

CARTA
Halal

Breakfast

DESAYUNO

THE BEST BEGINNINGS

LOS MEJORES COMIENZOS

SLICED FRUIT
Fruta cortada

HANDMADE YOGURT
Yogur artesanal

ALFACAR BREAD BASKET
Cesta de pan de Alfacar

PASTRIES BASKET
Cesta de bollería

CHEESE PLATTER / Cow, sheep, goat
Surtido de quesos / Vaca, oveja, cabra

SMOKED SALMON
Salmón ahumado

CEREALS AND CORN FLAKES
Cereales y Corn Flakes

OMLETTES

TORTILLAS

WITH SOFT CHEESE, VEGETABLES OR
TUNA, WITH EGG WHITES AND
PROVENÇAL HERBS
Con queso tierno, verduras o atún, con
claras de huevo y hierbas provenzales

TOAST

TOSTADAS

AVOCADO, TUNA AND TOMATO
Aguacate, atún y tomate

TURKEY, CHESSE AND AOVE
Pavo, queso y AOVE

FOR THE MOST DARING

PARA LOS MÁS ATREVIDOS

PANCAKES AND CRÊPES / Sweet and salty
Tortitas y crêpes / Dulces y salados

OAT PORRIDGE
Porridge de avena

EGGS TO YOUR TASTE

HUEVOS AL GUSTO

SCRAMBLED, BOILED, FRIED AND POACHED
Revueltos, cocidos, fritos, pasados por agua

BENEDICT EGGS WITH SALMON
Benedict con salmón

TO DRINK

PARA BEBER

BLACK COFFEE, ESPRESSO, MILK COFFEE,
CAPPUCCINO, ESPRESSO WITH
CONDENSED MILK, COCOA...
Café solo, cortado, con leche, cappuccino,
café bombón, cacao...

GREEN TEA, MINT, LINDEN,
CHAMOMILE, ROOIBOS, ENGLISH
BREAKFAST, EARL GREY, RED TEA...
Té verde, menta, tila, manzanilla, Rooibos,
English Breakfast, Earl Grey, té rojo...

FRESH JUICES / Orange, pineapple, mango
Zumos naturales / Naranja, piña, mango

Restaurant

RESTAURANTE

TO SHARE

PARA COMPARTIR

MISO GLAZED EGGPLANT ON BABAGANOUSH, WITH FETA CHEESE AND PAPRIKA Berenjena glaseada con miso babaganoush, con queso feta y pimentón de la vera	20 €
POMEGRANATE SALAD WITH AVOCADO'S TEMPURA, BURRATA, DRIED TOMATO AND A SPECIAL VINAIGRETTE Pipirrana de granadas con aguacate en tempura, burrata y vinagreta de tomate seco y nueces	16 €
MOTRIL SHRIMP TIRADITO WITH YUZU VINAIGRETTE AND MISO SALT Tiradito de quisquilla de motril con vinagreta de yuzu y sal de miso	21 €
RUSSIAN SALAD WITH PRAWNS AND FREE-RANGE FRIED EGGS Ensaladilla rusa de langostinos con huevos fritos de corral	17 €
ORGANIC ZUCCHINI TWIN ROLL, MINCED BOLETUS AND ROMESCU BECHAMEL SAUCE Twin de roll de calabacín ecológico de la vega, picada de boletus y bechamel de romescu	18 €
ROYAL FOIE GRAS AND CRYSTAL BREAD TOASTS Royal de foie gras y tostas de pan de cristal	18 €

FROM THE SEA

DEL MAR

RED MULLET'S WITH SAGE MEUNIER Salmonetes con meunier de salvia	21 €
CONFITED COD ON SQUID SAUCE Taco de bacalao confitado sobre roteña de sepia	24 €
MONKFISH AND KING PRAWN SKEWERS Brocheta de langostinos y rape	22 €
HAKE WITH PIL PIL BILBAO STYLE, GREEN BEAN JUICE, AND CELERIAC PUREE Merluza con pil-pil a la bilbaína, jugo de judías verdes y puré de apionabo	23 €

FROM THE COUNTRY AND THE MOUNTAIN

DEL CAMPO Y DE LA MONTAÑA

LOW LOIN OF ARGENTINE STEER Lomo bajo de novillo argentino	30 €
DUCK BREAST WITH PUMPKIN CONFIT AND TARTAR SAUCE Magret de pato con calabaza confitada y salsa tártara	20 €

Snack Bar

SNACK BAR

NIBBLES, MORSELS AND NOSHES IDEAS

SUGERENCIAS DE PISCOLABIS, REFRIGERIOS Y OTRAS BOTANAS

SHRIMP BRIOCHE WITH COLESLAW SALAD AND YUZU

Brioche de gambón con ensalada coleslaw y perlas de yuzu

AGED COW'S CHEESE "MARAVILLAS" FARM AND TOMATO JAM

Queso añejo de vaca granja maravillas y confitura de tomate

ARTISAN GOAT CHEESE FROM GÜEJAR SIERRA AND BITTER ORANGE JAM

Queso de cabra artesano de Güejar Sierra y confitura de naranja amarga

BABY SARDINES IN NATURAL OIL 10/14 PIECES

Sardinillas en aceite natural 10/14 piezas

TOASTED BRIOCHE WITH SHEEP BUTTER AND CANTABRIAN ANCHOVIES 00 (2 PCS.)

Brioche tostado con mantequilla de oveja y anchoas del cantábrico 00 (2 ud.)

RED TUNA BRIOCHE WITH AVOCADO CREAM AND FRIED SHRIMP

Brioche de atún rojo con crema de aguacate y gamba frita

BRETZEL BREAD WITH STEAK TARTAR, FOIE GRAS, TRUFFLE AND BÉRNAISE SAUCE

Pan bretzel de steak tartar, foie, trufa y salsa bearnesa

SPANISH POTATO OMELETTE PORTION

Pincho de tortilla de patatas

BLUEFIN TUNA LOIN GILDA

Gilda de lomo de atún rojo

ORGANIC NACCARII CAVIAR ORIGINAL FROM RÍO FRÍO 15 GR.

Caviar ecológico Naccarii original de Riofrío lata 15 gr.

ORGANIC NACCARII CAVIAR ORIGINAL FROM RÍO FRÍO 30 GR.

Caviar ecológico Naccarii original de Riofrío lata 30 gr.

FULL

ENTERA

8 €

16 €

16 €

15 €

9 €

10 €

13 €

6 €

5 €

65 €

80 €

Cocktails

CÓCTELES

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

CÓCTELES SIN ALCOHOL

10€

MOTRIL MOJITO / Lime juice, white sugar, Sprite, peppermint

Mojito de Motril / Zumo de lima, azúcar blanco, Sprite, hierbabuena

SHIRLEY TEMPLE / 7up, pomegranate, cherries

Shirley Temple / 7up, granadina, cerezas

SANTA LUCIA / Tomato juice, perris sauce, tabasco, vinegar, soda

Santa Lucia / Zumo de tomate, salsa perris, tabasco, vinagre, gaseosa

SAN FRANCISCO / Lemon juice, grenadine, orange juice, pineapple juice

San Francisco / Zumo de limón, granadina, zumo de naranja, zumo de piña

LA PUKA / Blue tropic, grenadine, lemon Fanta

La Puka / Blue tropic, granadina, Fanta de limón

CASA MOI / Pineapple juice, coconut juice, pomegranate juice

La PukaCasa Moi / Zumo de piña, coco, zumo de granada



seda
Club



HIT-00012-HT-ES