



Carta de Room Service
Room Service Menu

Carta disponibile de 08:00-00:00
Menu Available from 08:00 until 00:00

Desayunos *Breakfast*

| | Precio | | Precio |
|---|---------|---|---------|
| Desayuno Continental (Café o Té, zumo, tostada o bollería, tortitas, fruta, mantequilla y mermelada) <i>Continental Breakfast (Coffee or Tea, Juice, Toasts or Pastry, Pancakes, Fruit, Butter and Marmalade)</i> | 30,00 € | Desayuno Ibicenco (café o té, zumo, dos huevos fritos o revuelto, con patatas rojas, tostadas de jamón ibérico) <i>Ibiza Breakfast (Coffee or Tea, Juice, 2 fried eggs with Iberian Ham Toast and Potatoes)</i> | 35,00 € |
| Granola con yogurt <i>Granola with yoghurt</i> | 15,00 € | | |

Para picar *Snacking*

| | Precio | | Precio |
|---|---------|---|---------|
| Tabla de jamón ibérico (100 gr) <i>Acorn-fed Iberian ham platter (100 gr)</i> | 35,00 € | Tabla mixta de jamón ibérico (100 gr) <i>Iberian Ham mix platter (100 gr)</i> | 35,00 € |
| Tabla de quesos <i>Cheese platter</i> | 25,00 € | | |

Ostras y caviar

Oysters and caviar

| | Precio | | Precio |
|---|----------|--|----------|
| Ostras Amelié con vinagreta de chalotas, hinojo y alma de caviar <i>Amelié oysters with shallot and fennel vinaigrette and alma de caviar</i> | 45,00 € | Caviar de Riofrío tradicional clásico 50 gr <i>Classic, traditional Riofrío caviar (50 gr)</i> | 220,00 € |
| Caviar de Riofrío tradicional clásico 30 gr <i>Classic, traditional Riofrío caviar (30 gr)</i> | 120,00 € | Caviar de Riofrío tradicional clásico 100 gr <i>Classic, traditional Riofrío caviar (100 gr)</i> | 450,00 € |

Ensaladas y verduras

Salads and vegetables

| | Precio | | Precio |
|---|---------|--|---------|
| Ensalada tibia de langostinos Langostinos, "peix sec", brotes tiernos, crudité de verduras, soja, cebolleta, cilantro y nabo <i>Warm prawn salad</i> <i>Prawns, peix sec, baby leaf greens, vegetable crudités, soybeans, chives, cilantro and turnip</i> | 25,00 € | Parrillada de verduras de la huerta payesa Berenjena, calabacín, espárrago ibicenco, patata roja, pimiento rojo y verde asado, cebolla <i>Grilled homegrown vegetables</i> <i>Aubergine, courgette, Ibiza asparagus, red potato, roasted red and green peppers and onion</i> | 18,00 € |
| Tomate ibicenco sobre crosta con ventresca de atún <i>Ibiza tomato on a crust with tuna belly</i> | 18,00 € | | |

Principales

Mains

| | | | |
|---|-------------------|--|-------------------|
| Solomillo de ternera con patata ibicenca rustida al tomillo y mantequilla <i>Beef tenderloin with rustic Ibizan potatoes with thyme and butter</i> | Precio 35,00 € | Chuletón “Gallego” (Chuletón de Ternera Gallega (500 gr) con patatas al horno) <i>Gallego T-bone steak (Galician beef T-bone steak (500 g) with baked potatoes)</i> | Precio 55,00 € |
| Magret de pollo payés con salsa teriyaki y falso cus-cus de coliflor y brócoli <i>Farm-raised chicken magret with teriyaki sauce and cauliflower and broccoli faux couscous</i> | 25,00 € | Hamburguesa Gourmet “Orson Wells”, carne ternera extra 200 gr, brotes tiernos, cebolla caramelizada, tomate, bacon, queso y huevo payés <i>“Orson Welles” gourmet hamburger Premium-quality beef, baby leaf greens, caramelised onion, tomato, bacon, cheese and free-range egg”</i> | 25,00 € |

Pizzas

Pizzas

| | | | |
|---|-------------------|--|-------------------|
| Pizza Margarita (Tomate, queso, orégano) <i>Margherita Pizza (Tomato, cheese and oregano)</i> | Precio 25,00 € | Pizza Bolognesa (apio, tomate, queso, cebolla, zanahoria y ternera) <i>Bolognese Pizza (Celery, tomato, onion, carrot and veal)</i> | Precio 25,00 € |
|---|-------------------|--|-------------------|

Recordando un histórico;) Celebrating an icon

| | Precio |
|---|---------|
| Bikini Montesol de jamón, queso, huevo frito y patatas <i>Montesol "bikini" sandwich with ham, cheese, fried egg and french fries</i> | 18,00 € |

Postres Desserts

| | Precio | | Precio |
|---|---------|---|---------|
| Ensamada de cabello de ángel con nata y helado de canela <i>Angel hair ensaimada with cream and cinnamon ice cream</i> | 15,00 € | Flan de queso de Ibiza con higos confitados <i>Ibizan cheese flan with candied figs</i> | 15,00 € |
| Tiramisú del Montesol <i>Montesol tiramisu</i> | 15,00 € | Abanico de frutas de temporada <i>A selection of seasonal fruits</i> | 15,00 € |
| Lingotes de brownie con helado y crema montada de vainilla <i>Brownie lingotes with vanilla ice cream and whipped cream</i> | 15,00 € | | |

