

ENTRANTES | APPETIZERS

- ≡ **Hummus de garbanzos** 15

Hummus de garbanzos lechosos con pimentón de la Vera y perlas de AOVE, acompañado con pan de pita *Hummus with smoked paprika from La Vera, extra virgin olive oil pearls, and pita bread*
- Ensalada César con pollo crujiente** 18

Cogollos de Tudela aderezados en salsa César, pollo crujiente en panko, croutons a las hierbas, ralladura fina de queso parmesano
Romaine lettuce from Tudela dressed with Caesar sauce, crispy panko chicken, herb croutons, grated Parmesan cheese
- Ensalada de burrata, tomatitos cherrys, higos caramelizados y pesto siciliano** 19

Burrata de leche de vaca, tomatitos cherrys confitados, canónigos, higos caramelizados y pesto siciliano
Cow's milk burrata, mâche salad, caramelized fig and Sicilian pesto
- Jamón ibérico** 34

Jamón ibérico cortado a cuchillo
Hand-cut Iberian ham
- Sandwich mixto trufado** 18

Sandwich de pavo braseado, queso havarti y crema trufado
Brassed turkey, truffle sauce and havarti cheese sandwich
- CR7 Club** 20

Triple sandwich en pan de masa madre, lechuga, tomate, huevo cocido, bacon ahumado, pollo crujiente en panko y queso havarti
Triple sandwich on sourdough bread with lettuce, tomato, boiled egg, smoked bacon, crispy panko chicken and havarti cheese
- The G.O.A.T burger** 20

Carne de vaca madurada Dry aged, queso scamorza ahumado y cheddar, salsa de yema trufada, cebolla crujiente y mermelada de panceta al bourbon
Dry aged matured beef, cheddar and scamorza cheese, truffled yolk sauce, crispy onion and bourbon bacon jam
- Philly Steak** 23

Chapata artesana cristalina de brisket Dry Aged, cebolla caramelizada y queso provolone fundido
Brisket beef Dry Aged, caramelized onions and melted provolone cheese on an artisan ciabatta

PIZZAS

Margherita 19

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte y hojas de albahaca
Tomato sauce, mozzarella fior di latte and basil leaves

Picante 21

Salsa de tomate, mozzarella flor di latte, queso talian ,spianata picante, nduja, miel, salsa brava
Tomato sauce, mozzarella flor di latte, Manchego cheese, spicy spianata, nduja paste, honey, "brava" sauce

Porchetta 21

Base de salsa pimienta suave, mozzarella fior di latte, queso scamorza, pochetta a baja temperatura y tomillo
Soft pepper sauce, mozzarella for di latte, scamorza cheese, slow cooked porchetta and thyme

POSTRES | DESSERTS

MINISTRONE DE FRUTA FRESCA 7

Ensalada de frutas de temporada
Seasonal fruit salad

Tres leches de fruta de la pasión y coco 8

Bizcocho artesano en tres leches, ganache de chocolate blanco, coco y fruta de la pasión
Tres leches homemade sponge cake, white chocolate ganache, coconut and passion fruit

Tiramisú CR7 9

Esfera de tiramisu, bizcocho aireado de café y ganache de Baileys
Tiramisu sphere, air coffee cake and Baileys ganache

Horario de servicio de habitaciones: de 11:30 a 23:30 | *Room service schedule: from 11.30AM to 11:30PM*

Servicio de habitaciones de desayuno de 7:30 a 10:30 de lunes a viernes y de 8 a 11 sábados, domingos y festivos nacionales | *Breakfast room service from 7.30 to 10.30AM from Monday to Friday and from 8 to 11AM on Saturdays, Sundays and bank Holidays*

Incremento por servicio de habitaciones: 5 € | *Room service fee per order: 5€*

☰ Plato vegano o adaptable | *Vegan or adaptable dish*

REFRESCOS | SOFT DRINKS

Agua Solan de Cabras 0,5L Still water 0,5L	4€
Agua con gas Vichi 50cl (sparkling water 50cl)	4,5€
Refrescos / Soft drinks	4,5€
Agua Ursu Ursu wate	5€
Agua 1L Still water 1L	5,5€
Limonda Handmade Lemonade	6€
Zumo de tomate preparado	7€
Handmade Lemonade tomato juice	

VERMUTH

Vistas de Madrid, Yzaguirre	5€
Martinez Lacuesta, Petroni	6€

CERVEZAS | BEERS

BARRIL / DRAFT

Mahou Clásica	5€
Stella Artois	7€

BOTELLA | BOTTLE

Birra Moretti	5€
Ladron de manzanas (Sidra / Cider)	5€
Alhambra Reserva	5€
Corona	6€
Heiniken	6€
Mahou 5* Sin Gluten (33cl)	6€
Mahou 0.0 Tostada	6€
All Day IPA	7€

SANGRÍA



Tinto de verano	6€ / 24€
Sangría tinto o blanco Red or white Sangría	8€ / 30€
Sangría de Cava (Sparkling wine Sangría)	10€ / 30€

VINOS | WINES

VINOS TINTO NACIONALES | NATIONAL RED WINES



D.O. Rioja	
AMADORA CRIANZA - TEMPRANILLO 100% Bodega Hermanos Fernández	6€ / 22€
LA MALDITA - GARNACHA Bodega La Maldita	24€
AZPILICUETA CRIANZA- TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO Bodegas Azpilicueta	28€
VILLARRICA - TEMPRANILLO 100% Bodega Señorío de Villarrica	38€
YSIOS RESERVA - TEMPRANILLO 100% Bodegas Ysios	50€
D.O. RIBERA DEL DUERO	
BOCOS ROBLE - TEMPRANILLO 100% Bodegas Señorío de Bocos	6€ / 28€
CL 98 - TEMPRANILLO 100% Bodegas Casa Rojo	32€
QUINTA DE TARSUS - TEMPRANILLO 100% Bodegas Tarsus	38€
NEXUS PISARROSAS - TEMPRANILLO 100% Bodegas Nexus	38€
PAGO DE CARRAOVEJAS CRIANZA Bodega Casa Rojo	55€
D.O. BIERZO	
VIERNES DE GODELIA - MENCÍA Bodegas Godelia	26€

VINOS | WINES

VINOS BLANCOS NACIONALES | NATIONAL WHITE WINES

D.O. Rueda

DESCOMUNAL - VERDEJO

Bodega Cuatro Rayas



5€ / 22€

MOMO - VERDEJO, VIURA

Bodega Sánchez Romate

26€

EL GORDO DEL CIRCO - VERDEJO

Bodegas Casa Rojo

5€ / 38€

D.O. Rias Baixas

LA CASTIÑEIRA - ALBARIÑO

Bodegas Lagar de Pintos

6€ / 28€

LA MARIMORENA - ALBARIÑO

Bodegas Casa Rojo

36€

D.O. Rioja

LA MALDITA - GARNACHA

Bodega La Maldita

5€ / 38€

VINOS ROSADOS NACIONALES | NATIONAL ROSE WINES

D.O. RIOJA

LA MALDITA - GARNACHA

Bodegas La Maldita

55€

NARANJAS AZUELES - GARNACHA

Bodegas Soto y Manrique Peñafiel

22€

VINOS ESPUMOSOS | SPARKLING WINES

D.O. CAVA

PRIMA VIDES CODORNÍU

Bodega Torresella

8€ / 36€

D.O. CHAMPAGNE

MUMM GRAND CORDON

90€

PERRIER JOUET GRAND BRUT

100€

MUMM GRAND CORDON ROSE

110€

VINOS GENEROSOS POR COPA | FORTIFIED WINES

NECTAR PX - copa
Bodega Gonzalez Byass



4€

ROMARIZ LVB OPORTO - copa
Bodega Sánchez Romate

6€

CAFÉ & TÉ | COFFEE & TEA

ESPRESSO

4€

DOUBLE ESPRESSO, CORTADO, AMERICANO

3,5€

TÉ HARNEYS & SONS

4€

CAFÉ CON LECHE, CAPUCCINO

4€

CARAJILLO

3,85€

LICORES | LICQUORS

RUAVIEJA PACHARAN

6€

RUAVIEJA LICOR DE HIERBAS

6€

RUAVIEJA CREMA

6€

BAILEYS

6€

KAHLUA

6€

LIMONCELLO VILLA MASSA

6€

JAGGERMEISTER

6€

LICOR 43

6€

COMBINADOS | SPIRITS (5CL)

BRANDY & COGNAC

CARLOS I	12€
REMY MARTIN VSOP	16€

GIN

BEEFEATER, SEAGRAMS, PUERTO DE INDIAS	12€
MALFY CLASSIC, MALFY DE LIMON, MALFY ROSA, MALFY POMELO SEAGRAM'S 0,0, BEEFEATER DE FRESAS Y MARTIN	12€
MILLER'S GIN MARE, HENDRICKS	16€
MONKEY 47	20€

RON

BRUGAL, BARCELO, CACIQUE	12€
HAVANA 7, KRAKEN	14€
ZACAPA 23	20€

WHISKY

BALLANTINES, JAMESON, JW RED LABEL	12€
JACK DANIELS, JW BLACK LABEL, BULLEIT BOURBON	14€
CHIVAS REGAL 12, GLENLIVET 12	16€

VODKA

STOLICHNAYA	12€
ABSOLUT	14€
GREY GOOSE	20€

COMBINADOS | SPIRITS (5CL)

TEQUILA & MEZCAL

OLMECA TEQUILA ALTOS BLANCO	12€
MEZCAL SIETE MISTERIOS	14€
OLMECA TEQUILA ALTOS REPOSADO	16€

COMBINADOS | (BOTELLAS | BOTTLES)

RON

BRUGAL, BARCELO, CACIQUE	180€
HAVANA 7, KRAKEN	150€
BACARDI	160€

WHISKY

JAMESON, RED LABEL, JOHNNIE WALKER'S BLACK LABEL	150€
CHIVAS 12	160€

VODKA

ABSOLUT	160€
GREY GOOSE	150€

VODKA

ABSOLUT	160€
GREY GOOSE	150€

TEQUILA & MEZCAL

OLMECA TEQUILA ALTOS BLANCO	160€
OLMECA TEQUILA ALTOS REPOSADO	180€

Horario de servicio de habitaciones: de 11:30 a 23:30 | Room service schedule: from 11.30AM to 11:30PM

Servicio de habitaciones de desayuno de 7:30 a 10:30 de lunes a viernes y de 8 a 11 sábados, domingos y festivos nacionales | Breakfast room service from 7.30 to 10.30AM from Monday to Friday and from 8 to 11AM on Saturdays, Sundays and bank Holidays

Incremento por servicio de habitaciones: 5€ | Room service fee per order: 5€