

RESTAURANTE ZENIT

SINGULAR FOOD



by Zenit Hoteles





CARTA DE TEMPORADA



NUESTROS ENTRANTES

<i>* Tabla de jamón ibérico</i>	15,90€
<i>* Gambas a la plancha al licor de tomillo</i>	14,90 €
<i>* Croquetas caseras de jamón y pollo</i>	14,50 €
<i>* Pulpo a la brasa con patatas y pimentón de la vera</i>	16,90 €
<i>* Huevos estrellados con patatas paja y jamón ibérico</i>	11,50 €
<i>* Crema del día de temporada</i>	10,00€
<i>* Berenjenas rebozadas con miel de caña</i>	6,50€
<i>* Patatas bravas naturales</i>	6,50€
<i>* Pan de cristal con tomate</i>	3,00€

NUESTRAS ENSALADAS

<i>* Mezcla de lechugas con queso de cabra a la plancha ,manzana caramelizada y vinagreta de frutos secos a la miel</i>	12,50€
<i>* Carpaccio de tomates y mozzarella con bouquet de lechugas y salsa al pesto genovés</i>	11,50 €
<i>* Ensalada de pollo crujiente , croutons, queso parmesano y nuestra salsa cesar</i>	12,50 €
<i>* Milhojas de ensalada de sandía con jamón ibérico mozzarella y salsa de pesto genovés</i>	12,90€
<i>* Taboulé de quinoa con tartar de tomates y aguacate con vinagreta de limón y hierbabuena</i>	12,50€
<i>* Ensalada mediterránea con atún</i>	11,50€



CARTA DE TEMPORADA



NUESTRAS CARNES

<i>* Entrecot de ternera con gratén de verduras (300gr)</i>	15,90 €
<i>* Confit de pato con manzanas y salsa de frutos rojos</i>	14,50 €
<i>* Brocheta de pollo al teriyaki con wok de arroz</i>	13,50 €
<i>* Medallones de cordero a la brasa con patata al caliu</i>	14,90 €
<i>* Solomillo de cerdo ibérico con cebolla caramelizada al Pedro Ximenez y patatas crujientes</i>	14,50 €
<i>* Solomillo de ternera con foie de pato y reducción de oporto</i>	18,50 €
<i>* Nuestras salsas especiales caseras (Gorgonzola , Allioli , Chimichurry, Oporto, Romesco y Barbacoa)</i>	1,95 €

NUESTROS PESCADOS

<i>* Bacalao a la miel y mostaza con lascas de jamón ibérico</i>	15,90 €
<i>* Suprema de salmón sobre crema de espárragos trigueros, cebolla caramelizada y germinados</i>	15,90 €
<i>* Filete de lubina a la espalda con verduritas al wok</i>	14,50 €
<i>* Filete de dorada a la brasa con chips de calabacín</i>	14,50 €



CARTA DE TEMPORADA



PASTAS – CREPES – RISOTTOS

- | | |
|--|---------|
| * <i>Pasta del día con salsa carbonara</i> | 11,50 € |
| * <i>Raviolis frescos de mozzarella al pesto rojo de tomates secos</i> | 12,90 € |
| * <i>Crêpe de pollo con champiñones al vino blanco</i> | 11,50 € |
| * <i>Risotto de setas y foiê al parmesano</i> | 14,50 € |
| * <i>Risotto a los 4 quesos</i> | 13,50 € |

NUESTROS ARROCES

Hechos al momento y en paellita individual

- | | |
|---|---------|
| * <i>Paella de marisco</i> | 14,90 € |
| * <i>Paella de mar y montaña</i> | 14,50 € |
| * <i>Arroz negro con sepia y alioli de pera</i> | 14,50 € |
| * <i>Arroz caldoso de bogavante</i> | 18,00 € |
| * <i>Arroz de verduras de temporada</i> | 14,50 € |
- Iva Incluido



CARTA DE TEMPORADA



NUESTROS POSTRES

Deliciosos dulces de elaboración casera

<i>* Tarta de queso casera con coulis de frutos rojos</i>	<i>5,00 €</i>
<i>* Brownie tibio con nueces con helado de vainilla</i>	<i>5,50 €</i>
<i>* Abanico de fruta de temporada natural</i>	<i>5,00 €</i>
<i>* Coulant casero de chocolate con helado de vainilla</i>	<i>5,50 €</i>
<i>* Surtido de helados</i>	<i>5,00 €</i>
<i>* Postre del día</i>	<i>4,50 €</i>

Iva incluido

RESTAURANTE ZENIT

SINGULAR FOOD



by Zenit Hoteles





SEASONAL CARTE



TO SHARE

<i>* Iberian Ham</i>	15,90€
<i>* Grilled shrimp with thyme liqueur</i>	14,90 €
<i>* Homemade ham and chicken croquettes</i>	14,50 €
<i>* Grilled octopus with potatoes and paprika</i>	16,90 €
<i>* Starry eggs with straw potatoes and Iberian ham</i>	11,50 €
<i>* Seasonal day cream</i>	10,00€
<i>* Eggplants battered with cane honey</i>	6,50 €
<i>* Natural Spicy potatoes</i>	6,50€
<i>* Glass bread with tomato</i>	3,00€

OUR SALAD

<i>* Mix of lettuce with grilled goat cheese, caramelized apple and honey dried fruit vinaigrette</i>	12,50 €
<i>* Tomato and mozzarella carpaccio with bouquet of lettuce and Genoese pesto sauce</i>	11,50€
<i>* Crispy chicken salad, croutons, Parmesan cheese and our cesar sauce</i>	12,50 €
<i>* Watermelon salad strudel with mozzarella Iberian ham and Genoese pesto sauce</i>	12,90 €
<i>* Quinoa taboulé with tomato and avocado tartare with lemon vinaigrette and peppermint</i>	12,50€
<i>* Mediterranean salad with tuna</i>	11,50€



SEASONAL CARTE



OUR MEAT

<i>* Beefsteak with vegetable gratin (300gr)</i>	15,90 €
<i>* Duck confit with apples and red fruit sauce</i>	14,50 €
<i>* Teriyaki chicken skewer with rice wok</i>	13,50 €
<i>* Grilled lamb medallions with caliu potato</i>	14,90 €
<i>* Iberian pork tenderloin with caramelized onion Pedro Ximenez</i>	14,50 €
<i>* Beef tenderloin with duck foie and port reduction</i>	18,50 €
<i>* Our homemade special sauces</i> <i>(Gorgonzola, Allioli, Chimichurry, Porto, Romesco and Barbecue)</i>	1,95 €

OUR FISH

<i>* Honey and mustard cod with Iberian ham flakes</i>	15,90 €
<i>* Salmon supreme on cream of asparagus, caramelized onion and sprouts</i>	15,90 €
<i>* Sea bass fillet with wok vegetables</i>	14,50 €
<i>* Grilled seabream fillet with zucchini chips</i>	14,50 €



SEASONAL CARTE



PASTAS – CREPES – RISOTTOS

- | | |
|---|----------------|
| <i>* Pasta of the day with carbonara or Bolognese sauce</i> | 11,50 € |
| <i>* Fresh mozzarella ravioli with dried tomatoes red pesto</i> | 12,90 € |
| <i>* Chicken crêpe with white wine mushrooms</i> | 11,50 € |
| <i>* Foie and mushroom risotto with parmesan cheese</i> | 14,50 € |
| <i>* Risotto with 4 cheeses</i> | 13,50 € |

OUR RICE

Freshly made and in individual casserole

- | | |
|--|----------------|
| <i>* Seafood paella</i> | 14,90 € |
| <i>* Sea and mountain paella</i> | 14,50 € |
| <i>* Black rice with cuttlefish and pear aioli</i> | 14,50 € |
| <i>* Boiled lobster rice</i> | 18,00 € |
| <i>* Seasonal Vegetable Rice</i> | 14,50 € |
- Iva Includo*



SEASONAL CARTE



OUR RICE

Delicious homemade sweets

<i>* Homemade cheesecake with red fruit coulis</i>	<i>5,00 €</i>
<i>* Warm brownie with walnuts with vanilla ice cream</i>	<i>5,50 €</i>
<i>* Natural season fruit fan</i>	<i>5,00 €</i>
<i>* Homemade chocolate coulant with vanilla ice cream</i>	<i>5,50 €</i>
<i>* Ice cream assortment</i>	<i>5,00 €</i>
<i>* Dessert of the day</i>	<i>4,50 €</i>

Iva incluido

CARTA DE VINOS



Vinos Blancos White Wines Vins Blancs



NOX Blanco Macabeo, Muscat, Parellada, Xarel·lo

2'85€ 

D.O. PENEDES En boca tiene una entrada muy agradable. 10'50€



Mireia Gewürztraminer, Muscat, Sauvignon blanc



D.O. PENEDES De paladar sedoso, meloso y con cuerpo. 15'00€



Pazo Rosqueira Albariño 100%

15'70€

D.O. RIAS BAIXAS Fresco, con cierto tacto untuoso.



Vaquos Verdejo Verdejo 100%



D.O. RUEDA En boca es seco y sabroso.

14'00€

CAVAS Sparkling Wines



Dibón Brut Rosé Garnatxa 100%

D.O. CAVA En boca es muy lleno y burbujeante.

3'95€ 

11'00€



Dibon Brut Nature Macabeo, Parellada, Xarel·lo

D.O. CAVA Es franco al paladar. Suave y sedoso.

3'95€ 

11'00€



Marrugat +Natura ECO Macabeo, Parellada, Xarel·lo

D.O. CAVA Expresa una sensación fresca, ligera y agradable.

14'16€



Marrugat Brut Macabeo, Parellada, Xarel·lo
Millésime

D.O. CAVA Es fino al paladar con una cierta acidez.

16'70€



CAVAS Sparkling Wines



Dibón Brut Rosé Garnatxa 100%

D.O. CAVA En boca es muy lleno y burbujeante.

3'95€ 

11'00€



Dibon Brut Nature Macabeo, Parellada, Xarel·lo

D.O. CAVA Es franco al paladar. Suave y sedoso.

3'95€ 

11'00€



Marrugat +Natura ECO Macabeo, Parellada, Xarel·lo

D.O. CAVA Expresa una sensación fresca, ligera y agradable.

14'16€



Marrugat Brut Macabeo, Parellada, Xarel·lo
Millésime

D.O. CAVA Es fino al paladar con una cierta acidez.

16'70€



Vinos Rosados y Tintos

Rosé and Red Wines

Vins Rosats i Negres



NOX Rosado Merlot, Tempranillo

D.O. Penedès De paladar es franco, seco y agradable.

2'85€



10'50€



NOX Tinto Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo.

D.O. Penedès Se aprecian los aromas de frutas en nariz.

2'85€



10'50€



Gran Logrado Crianza Tempranillo 100%

D.O.Ca. Rioja Es un vino con un postgusto muy envolvente.

16'00€



Vaquos Roure Tempranillo 100%

D.O. Ribera de Duero En boca, es suave y bien estructurado

15'00€



Diorama Syrah Syrah 100%

D.O. Montsant En boca es un vino muy sabroso.

14'00€

Room service

COMBOS

Hamburguesa Clásica de ternera con patatas fritas	11,50€
Entrecot de ternera Con guarnición	18€
Fingers de pollo caseros con salsa de yogur	10,50€
Sandwich de pollo mixto	10,50€
Sandwich de ibérico con queso emmental	11,50€
Sandwich vegetal	10,50€
Especial serranito (lomo, pimiento frito, tomate y jamón ibérico)	10,50€
Ñoquis a la parmesana con aceite de trufa	11,50€
Risotto al funghi con parmesano y albahaca	10,50€
Pizzas Margarita, 4 quesos o carbonara	12,50€
Ensalada de tomate con queso fresco	10€
Salmón fresco al cava	14,50€
Wok de noodles y verduras frescas	10,50€
Crema del día	10€

*Todos nuestros platos incluyen servicio de bebida a escoger agua, copa de vino, refresco o cerveza

POSTRES

Tarta de queso	4,90€
Coulant de chocolate	4,90€
Carrot cake	5,50€
Tarta sacher	4,90€
Fruta fresca (melón, sandía o piña)	4,90€

SUPLEMENTO ROOM SERVICE 2€
HORARIO DE LUNES A VIERNES
DE 13:30 A 16:00 Y DE 20:30 A 23:00
EXT PARA PEDIDOS: 112

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Los platos de nuestra carta pueden contener de forma directa o por proximidad, sustancias alérgicas, incluidas en el nuevo reglamento europeo sobre seguridad alimentaria tales como lácteos, huevos, fruta, seca o soja. Nuestro personal puede ampliar la información. IVA INCLUIDO. PRECIO EN EUROS

Room service

COMBOS

Burguer Classic beef with chips	11,50€
Beef steak	18€
Homemade chicken fingers with yogurt sauce	10,50€
Mixed chicken sandwich	10,50€
Iberian Sandwich with emmental cheese	11,50€
Vegetable sandwich	10,50€
Special serranito (loin, fried pepper, tomato and Iberian ham)	11,50€
Parmesan gnocchi with truffle oil	10,50€
Risotto al funghi with parmesan and basil	10,50€
Pizzas Margarita, 4 cheeses or carbonara	12,50€
Tomato salad with fresh cheese	10€
Fresh salmon with cava	14,50€
Noodles Wok and fresh vegetables	10,50€
Cream of the day	10€

*All our dishes include drink service
to choose water, glass of wine, soda or
beer

DESSERTS

Cheesecake	4,90€
Chocolate coulant	4,90€
Carrot cake	5,50€
Sacher cake	4,90€
Fresh fruit (melon, watermelon or pineapple)	4,90€

ROOM SERVICE SUPPLEMENT 2€

ROOM SERVICE: MONDAY TO
FRIDAY FROM 13:30 TILL 16:00 AND
20:30 TILL 23:00

ORDER EXTENSION 112

INFORMATION ABOUT ALLERGENS

The dishes of our menu can contain directly or by proximity,
allergenic substances, included in the new European regulation on
food safety such as dairy products, eggs, fruit, dry or soy. Our staff
can expand the information. VAT INCLUDED. PRICE IN EUROS