

DESAYUNO BREAKFAST

Café MASANET

nuestros salados/ our savoury

Pan cristal con tomate natural rallado, aceite de oliva extra virgen y jamón ibérico
Artesan bread, with natural grated tomato, extra virgen olive oil and "ibérico ham" 7.5 €

Bagel de salmon noruego, rúcula salvaje, crema de queso cítrica, huevo rallado y encurtido de pepino
Norwegian salmon bagel, wild arugula, citric cream cheese, grated egg and cucumber pickle 9 €

Tosta integral con hummus de calabaza, mix de lechugas, cherrys, aguacate, huevo pochado y sésamo negro
Whole grain toast, pumpkin hummus, lettuce mix, cherries, avocado, poached egg and black sesame seeds 8.5 €

Huevos fritos, bacon, tomate asado acompañado de tostada de semillas.
Fried eggs, bacon and roasted tomato with whole grain toast. 7 €

nuestros dulces/ our sweets

Tortitas caseras con mermelada de frutos rojos o salsa de chocolate
Homemade pancakes with red fruits jam or chocolate sauce 4.50 €

Yogur griego Bio con guarapo y granola casera o frutas
Bio Greek yogurt, sugar cane juice and homemade granola or fruit 5.50 €

Ensalada de fruta de temporada.
Seasonal fruit salad 4,5 €

Croissant francés recién horneado con mantequilla y mermelada artesana.
Freshly baked french croissant with butter and homemade jams 4 €

Tenemos pan sin gluten.
We have gluten free bread.



MASANET
EMBLEMATIC HOTELS

Consulte a nuestro personal para más información sobre los alérgenos.
Consult our staff for more information about allergens

desayuno masanet

breakfast masanet

nuestros salados/ our savoury

Pan cristal con tomate natural rallado, aceite de oliva extra virgen y jamón ibérico.
Artisan bread, with natural grated tomato, extra virgin olive oil and "ibérico ham" 7.5 €

Bagel de salmon noruego, rúcula salvaje, crema de queso cítrica, huevo rallado y encurtido de pepino.
Norwegian salmon bagel, wild arugula, citric cream cheese, grated egg and cucumber pickle. 9 €

Tosta integral con hummus de calabaza, mix de lechugas, cherrys, aguacate, huevo pochado y sésamo negro.
Whole grain toast, pumpkin hummus, lettuce mix, cherries, avocado, poached egg and black sesame seeds. 8.5 €

Huevos fritos, bacon, tomate asado acompañado de tostada de semillas.
Fried eggs, bacon and roasted tomato with whole grain toast. 7 €

nuestros dulces/ our sweets

Tortitas caseras con mermelada de frutos rojos o salsa de chocolate.
Homemade pancakes with red fruits jam or chocolate sauce 4.50 €

Yogur griego Bio con guarapo y granola casera o frutas.
Bio Greek yogurt, sugar cane juice and homemade granola or fruit 5.50 €

Ensalada de fruta de temporada.
Seasonal fruit salad. 4,5 €

Croissant francés recién horneado con mantequilla y mermelada artesana.
Freshly baked french croissant with butter and homemade jams. 4 €

Tenemos pan sin gluten.
We have gluten free bread.

MASANET
EMBLEMATIC HOTELS

Consulte a nuestro personal para más información sobre los alérgenos.
Consult our staff for more information about allergens



MENU

SALAD

CESAR SALAD 10 €

Iceberg Lettuce, Parmesan, Bacon, Crystal Croutons, Crispy Marinated Chicken, Caesar Dressing

TUNA BELLY SALAD 12.5€

Blue Sea Tomato, Cherry Tomatoes, Vine Tomatoes, Confit Piquillo Peppers, Avocado, Red Onion, and Piquillo Vinaigrette

QUINOA SALAD 8.5€

Mixed Lettuce, Cherry Tomatoes, Dates, Seed Mix, Feta Cheese, Cucumber, Pickled Cucumber, Mint, and Parsley

SANDWICHES

IBERICO WITH CHEESE 9€

Crystal Bread with Iberian Ham accompanied by Semi-Cured Cheese and Tumaca (Tomato Spread)

CLUB 9€

Brioche Bread with Crispy Marinated Chicken, Bacon, Cheese, Ham, and Salad

MOLLETE WITH SALMON 8.5€

Mollete with Smoked Salmon, Citrus Cream Cheese, arugula, Hard-Boiled Egg, and Pickled Cucumber

VEGAN BURRITO 7€

Wheat Tortilla with Bean Paste, Guacamole, and Mixed Vegetables

FOCACCIA 8.5€

Focaccia Bread with Italian Mortadella, Burrata, Tomato, and Pistachio Pesto

HUMMUS TOAST 7€

Toast with Pumpkin Hummus, Lettuce, Cherry Tomatoes, Avocado, Poached Egg, and Sesame Seeds

FRENCH FRIES 3.5€



MENU

ENSALADA

ENSALADA CÉSAR 10 €

Lechuga Iceberg, parmesano, bacon, crutones cristal, pollo marinado crujiente, salsa César

ENSALADA DE VENTRESCA 12.5 €

Tomate mar azul, cherrys y en rama, pimientos de piquillos confitados, aguacate, cebolla roja y vinagreta de piquillo

ENSALADA DE QUINOA 8.5 €

Mix de lechugas, cherrys, datiles, mix de semillas, queso feta, pepino, pepino encurtido, hierba buena y perejil

SANDWICHES

IBERICO CON QUESO 9 €

Pan cristal con ibérico acompañado de queso semicurado con tumaca

CLUB 9 €

Pan brioche con pollo marinado crujiente, bacon, queso, jamón y ensalada

MOLLETE DE SALMÓN 8.5 €

Mollete de salmón ahumado con crema de queso cítrica, rucula, huevo duro y encurtido de pepino

BURRITO VEGANO 7 €

Tortilla de trigo con pasta de judías, guacamole y mix de verduras

FOCACCIA 8.5 €

Pan de focaccia con mortadela italiana, burrata, tomate y pesto de pistacho

TOSTA DE HUMMUS 7 €

Tosta de hummus de calabaza, lechuga, cherry aguacate con huevo pochado y semillas de sésamo

RACIÓN DE PAPAS FRITAS 3.5 €

BEBIDAS-DRINKS

CAFÉ - COFFEE

Expreso	1.50 €
Cortado	1.80 €
Cortado largo	2.00 €
Café con leche	2.00 €
Cappuccino	2.10 €
Café bombón	1.80 €
Leche y leche	2.00 €

TÉ - TEA

Earl Grey	2.50 €
Mint	2.50 €
Camomile	2.50 €
Green	2.50 €
English Breakfast	2.50 €

REFRESCOS - SOFT DRINKS

Agua con/sin gas	2.00 €
Refresco	2.50 €
Tónica	2.60 €
Appletiser	2.60 €
Nestea	2.60 €
Aquarius	2.60 €
Zumos: Melocotón/Piña	2.40 €

CERVEZA - BEER

Caña	2.20 €
Doble	3.50 €
Estrella Galicia 0,0	3.00 €
Estrella Galicia 20 cl	2.20 €
Estrella Galicia 33 cl	3.00 €
1906	3.50 €
Fourchette	5.50 €
Chutney jaleo	5.50 €
Chutney viscenzo	4.80 €
Dougalls ipa	4.95 €
Liefmans	3.95 €
Wehisthephaner	5.00 €
Gansbeek blonde	4.80 €
Gansbeek brune	4.80 €
Gansbeek triple	4.80 €

BEBIDAS - DRINKS

VINOS BLANCO - WHITE WINE

Soco	4,90 €	27,0 €
Atino	3,50 €	20,0 €
Nevo afrutado	3,50 €	20,0 €
Cava Bolet	4,00 €	21,0 €

VINOS TINTO - RED WINE

La Nave	4,00 €	24,0 €
Tobia cuvee	3,50 €	21,0 €
Empecinado crianza	3,80 €	22,0 €

APERITIVOS - APERITIFS

Aperol Spritz	7.00 €
Negroni	8.00 €
Vermut Yzaguirre	4.00 €
Vermut Dolin	5.00 €
Mimosa	4.50 €

GINEBRAS - GINS

Tanqueray	7.50 €
Gunpowder	8.50 €
Status Indica	8.50 €
Hendricks	8.50 €
Martin Millers	8.50 €

RON - RUM

Combinado	
Arehucas oro/blanco	7.00 €
Capirote spice	5.50 €
Aldea 10 años	7.00 €
Matusalem 15 años	8.00 €
Zacapa 23 años	12.00 €

VODKA

Koskenkorva	7.50 €
Blat	8.50 €
Belvedere	9.50 €

WHISKIES

Combinado	
Red Label	7.50 €
Jameson	7.50 €
Bankhall	7.50 €
Pogues Irish/Single malt	8.00 €
Jack Daniel	8.50 €
Black label	9.00 €
Macallan 12 años	12.00 €

LICORES - LIQUORS

La vieja licorería Paltano	4.00 €
Santa Maria al Monte	3.50 €
Ron miel Aldea	3.00 €
Ruavieja Hiervas	3.00 €
Baileys	4.50 €
Tequila J.Cuervo reposado/silver	4.00 €
Mezcal destilado de agave	7.00 €