



HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DEL MORAL
★ ★ ★ ★

MENÚ



EL PALMERAL
CAFÉ RESTAURANTE



ENGLISH
FRANÇAIS



EL PALMERAL
CAFÉ RESTAURANTE

DRINKS

SOFT DRINKS / WATER / JUICES

GAZEUSES / EAU / JUS DE FRUITS

AGUA 50CL	2,50€
AGUA 33CL CON GAS	2,50€
AGUA IL	3,00€
AQUARIUS LIMÓN	2,50€
AQUARIUS NARANJA	2,50€
NESTEA	2,50€
NESTEA MARACUYÁ	2,50€
COCA COLA	2,50€
COCA COLA ZERO	2,50€
COCA COLA ZERO ZERO	2,50€
FANTA NARANJA	2,50€
FANTA LIMÓN	2,50€
TÓNICA	3,00€
ZUMO MELOCOTÓN	2,00€
ZUMO PIÑA	2,00€
ZUMO MANZANA	2,00€
ZUMO NARANJA	3,00€

BEERS AND SANGRIAS / BIÈRES ET

SANGRIAS

ESTRELLA GALICIA	3,00€
ESTRELLA GALICIA 0,0	3,00€
ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN	3,00€
ESTRELLA GALICIA TOSTADA	3,00€
ALHAMBRA VERDE	3,00€
DESPERADOS	4,00€
SANGRÍA VASO	5,00€
SANGRÍA JARRA	12,00€
TINTO DE VERANO	3,50€

COFFEE AND TEA / CAFÉS ET THÉS

EXPRESSO	1,80€
SOLO	2,00€
CAFE CON LECHE	2,00€
MANCHADO	2,00€
CORTADO	2,00€
AMERICANO	2,00€
CAPUCHINO	3,50€
CAFÉ BOMBÓN	3,50€
CARAJILLO	2,80€
INFUSIONES	2,50€
TÉS	2,80€

APPETIZERS / APÉRITIFS

VERMOUTH LUSTAU	6,00€
VERMOUTH VENTURA 27	7,00€
APEROL	8,00€
KIR ROYAL	8,00€

WHISKY

JB	7,00€
DYC	7,00€
BALLANTINE'S	7,00€
JONNYE WALKER BLACK	7,00€
JACKS DANIELS	9,00€
MACALLAN	12,00€

GIN

LARIOS	7,00€
RIVERS EXOTIC	7,00€
PUERTO DE INDIAS	7,00€
BEEFEATER	7,00€
SEAGRAM'S	8,00€
TANQUERAY	8,00€
GIN 1895 (RONDA)	9,00€

RON / RHUM

BARCELÓ	7,00€
CACIQUE	7,00€
LEGENDARIO	7,00€
BACARDI	7,00€
HABANNA 7	9,00€

ALCOHOL-FREE / SANS ALCOOL

MANZANA	3,00€
MORA	3,00€
KIWI	3,00€

LLIQUORS / ESPRITS

ANÍS DULCE SECO	4,00€
LEMONCELLO	5,00€
LICOR DE HIERBAS	5,00€
BRANDY	5,00€
BAILEYS	5,00€
PACHARÁN ZOCO	5,00€
PACHARÁN RONDA	6,00€
CREMA DE RONDA	6,00€
AMARETTO	6,00€



HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DEL MORAL



EL PALMERAL
CAFÉ RESTAURANTE

DRINKS / BOISSONS

COCKTAILS

MOJITO : LIMA, HIERBABUENA, SPRITE Y RON AÑEJO 10,00€

MOJITO DE KIWI: LIMA, HIERBABUENA, SPRITE, LICOR KIWI Y RON AÑEJO 12,00€

DAIQUIRI FROZEN (FRESA, MANGO, FRUTA DE LA PASIÓN) LIMA, RON BLANCO Y MONIN 12,00€

MARGARITA: LIMA, TEQUILA Y TRIPLE SECO 10,00€

MANGO SUNRISE: NARANJA, TEQUILA, MONIN DE MANGO Y UN TOQUE DE GRANADINA 12,00€

P.S. MARTINI: MONIN FRUTA DE LA PASIÓN Y VODKA 14,00€

AMARETTO SOUR: ZUMO DE LIMA, JARÁBE DE AZÚCAR, CLARA DE HUEVO Y AMARETTO 11,00€

WHISKY SOUR: ZUMO DE LIMA, JARÁBE DE AZÚCAR, CLARA DE HUEVO Y WHISKY 11,00€

ESPRESSO MARTINI: VODKA, ESPRESSO Y LICOR DE CAFÉ 8,00€

APEROL SPRITZ: APEROL, SODA Y CAVA 8,00€

PIÑA COLADA: MALIBÚ, MANGAROCA Y RON BLANCO 8,00€

CÓCTEL LA DUQUESA: GINEBRA, LIMA Y MONIN DE ARÁNDANOS 12,00€

ALCOHOL-FREE COOKTAIL / COCKTAILS SANS ALCOOL

MOJITO VIRGIN (CLÁSICO, FRESA, MANGO, FRUTA DE LA PASIÓN O KIWI) LIMA, HIERBABUENA Y SPRITE 8,00€

DAIQUIRI VIRGIN:
ZUMO DE LIMA Y MONIN DE FRUTA 8,00€

SAN FRANCISCO VIRGIN:
ZUMO NARANJA, ZUMO PIÑA, ZUMO MELOCOTÓN Y GRANADINA 8,00€



HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DEL MORÁL



EL PALMERAL
CAFÉ RESTAURANTE

DRINKS / BOISSONS

SWEET WINE / DES VINS GÉNÉREUX

“MACARENA” MANZANILLA (LUSTAU, SANLUCAR DE BARRAMEDA)	3,00€
“DON ZOILO” AMONTILLADO (WILLIANS, HUMBERT, JEREZ)	4,00€
“DON ZOILO” PALO CORTADO (WILLIANS, HUMBERT, JEREZ)	6,00€
FINO EN RAMA (REY FERNANDO DE CASTILLA, JEREZ)	6,00€
“CATÓN” OLOROSO (ALVEAR, MONTILLA, MORILES)	8,00€

SPARKLING WINE / VINS MOUSSEUX

GI BRUT NATURE PEDRO XIMÉNEZ (PÉREZ BARQUERO, MONTILLA MORILES)	32,00€
CLOE BRUT NATUREN SAUVIGNON-BLANC (DOÑA FELISA, RONDA)	33,00€
FORLONG BRUT NATURE ANCESTRAL NATURAL DE PALOMINO (FORLONG, EL PUERTO DE SANTA MARÍA- CÁDIZ)	35,00€

WHITE WINES / VINS BLANCS

VINO DE LA CASA - LUNARES	
FINCA LA CAÑADA VERDEJO (PÉREZ BARQUERO, MONTILLA MORILES)	4,50€
CLOE CHARDONNAY (DOÑA FELISA, RONDA)	5,00€ 18,00€
HUERTO DE LA CONDESA “VIOGNIER, MOSCATEL, PEDRO XIMÉNEZ, SAUVIGNON BLANC”, RONDA	5,50€ 21,00€
RESILENCIA “VIOGNIER FERMENTADO EN BARRICA” (GONZALO BELTRÁN, RONDA)	5,50€ 22,00€
MIUT L’ASSEMBLAGE PEDRO XIMÉNEZ (TORO ALBALÁ, MONTILLA MORILES, CÓRDOBA)	25,00€
SCHATZ CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA” (FREDERIC SCHATZ, RONDA)	34,00€

ROSÉ / VINS ROSÉS

CLOE “GARNACHA” (DOÑA FELISA, RONDA)	5,50€ 19,00€
RESILENCIA “MONASTRELL” (GONZALO BELTRÁN, RONDA)	5,50€ 23,00€
FRIZZANTE BLUM BY LAUS GARNACHA, BODEGA SOMONTANO	20,00€
BADMAN “MERLOT ” (BADMAN WINES, RONDA)	27,00€



HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DEL MORÁL



EL PALMERAL
CAFÉ RESTAURANTE

DRINKS / BOISSONS

RED WINE / VINS ROUGES

VINO DE LA CASA - LUNARES	4,50€	22,00€
HUERTO DE LA CONDESA "SYRAH, GRACIANO, GARNACHA" (HUERTO DE LA CONDESA, RONDA)	5,50€	28,00€
SEIS + SEIS BARRICA "TEMPRANILLO-SYRAH" (DOÑA FELISA, RONDA)	5,50€	30,00€
ALTOCIELO "SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, GRACIANO"(LUNARES, RONDA)	5,50€	30,00€
DOBLE DOCE "CABERNET SAUVIGNON-MERLOT" (DOÑA FELISA, RONDA)		30,00€
PAGO EL ESPINO "PETIT VERDOT, SYRAH, TEMPRANILLO" (CORTIJO LOS AGUILARES RONDA)		34,00€
CRISTINA "MALBEC"(CONRAD-RONDA)		35,00€
LA PALMERA "SYRAH" (HUERTO DE LA CONDESA, RONDA)		37,00€
ARX "PETIT VERDOT, SYRAH, TINTILLA DE ROTA" (TESALIA-ARCOS DE LA FRONTERA-CÁDIZ)		55,00€
VETAS "SELECCIÓN CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT" (VETAS, RONDA)		

DESSERT WINES / VINS DE DESSERT

BF MAESTRO "MOSCATEL DE ALEJANDRÍA" (DOÑA FELISA, RONDA)	6,00€
1927 "PEDRO XIMÉNEZ" (ALVEAR MONTILLA MORILES, CÓRDOBA)	5,50€
EAST INDIA SOLERA "PALOMINO FINO, PEDRO XIMÉNEZ" (LUSTAU, JEREZ)	5,50€
MOSCATEL NARANJA "VINO DE LICOR AROMATIZADO CON PIELES DE NARANJA CACHORREÑAS, MOSCATEL DE ALEJANDRÍA" (MÁLAGA VIRGEN, FUENTE DE PIEDRA MÁLAGA)	6,00€
NOCTILUCA "MOSCATEL DE ALEJANDRÍA", NATURALMENTE DULCE (VIÑEDOS VERTICALES, AXARQUÍA, MÁLAGA)	6,00€



HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DEL MORÁL



EL PALMERAL

CAFÉ RESTAURANTE

STARTERS/ ENTRÉES

COLD/ FROIDES

WARM SEAFOOD SALAD WITH KING PRAWNS WITH PIL-PIL SAUCE SALADE TIÈDE DE FRUITS DE MER AVEC LANGOUSTINES À LA SAUCEPIL-PIL	14,00€
MIXED GREENS AND GOAT'S CHEESE SALAD (VEGAN OPTION AVAILABLE) CARAMELISED APPLE, TOASTED WALNUTS AND RED BERRY VINAIGRETTE SALADE DE POUSSÉS VERTES ET FROMAGE DE CHÈVRE POMME CARAMELISÉE, NOIX GRILLÉES ET VINAIGRETTE AUX FRUITSROUGES	14,00€
TOMATO, BURRATA AND PESTO SALAD SALADE DE TOMATE, BURRATA ET PESTO	13,00€
INÉS ROSALES CRISPBREAD TOAST RED TUNA, TRUFFLE CREAM, AVOCADO, SOY AND HONEY REDUCTION TARTINE INÉS ROSALES THON ROUGE, CRÈME À LA TRUFFE, AVOCAT, RÉDUCTION SOJA-MIEL	7,00€
SMOKED SARDINE TOASTS (2 UNITS) AJO BLANCO (COLD ALMOND AND GARLIC SOUP), GREEN APPLE, CRUSHED ALMONDS AND LEMON ZEST TARTINE DE SARDINES FUMÉES (2 UNITÉS) AIL BLANC, POMME VERTE, AMANDE CONCASSÉE ET ZESTE DE CITRON	4,50€
IBERIAN HAM PLATTER CRYSTAL BREAD WITH TOMATO PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE PAIN CROUSTILLANT À LA TOMATE	HALF PLATTER 13,00€ WHOLE PLATTER 21,00€
DRIED FRUITS AND JAM SÉLECTION DE FROMAGES ANDALOUS FRUITS SECS ET CONFITURE	HALF PLATTER 10,00€ WHOLE PLATTER 18,00€

HOT

PATATAS BRAVAS FRIED POTATOES WITH SPICY BRAVA SAUCE PATATAS BRAVAS	9,00€
EL PADRÓN PEPPERS PIMENTS DE PADRÓN FRITS	8,90€
TRUFFLED WILD ASPARAGUS WITH MANCHEGO CHEESE (VEGAN OPTION AVAILABLE) ASPERGES VERTES GRILLÉES À LA TRUFFE ET AU FROMAGE "MANCHEGO"	9,90€
CONFIT ARTICHOKE (2 UNITS) BLACK OLIVE HUMMUS AND FOIE GRAS SHAVINGS ARTICHAUTS CONFITS (2 UNITÉS) HOUMOUS D'OLIVE NOIRE ET COPEAUX DE FOIE GRAS	10,00€
ARTISAN IBERIAN HAM CROQUETTES (9 UNITS) CROQUETTES MAISON DE JAMBON IBÉRIQUE (9 PIÈCES)	12,00€
PAN SERVICE: THIS PAN AND PICOS	1,50€



HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DEL MORAL



EL PALMERAL

Café RESTAURANTE

MAIN DISHES / PLATS PRINCIPAUX

MEAT / VIANDES

BEEF SIRLOIN MEDALLION

ROBERT SAUCE, GLAZED BABY ONIONS, RUSTIC POTATOES AND WILD ASPARAGUS

MÉDAILLON DE FILET DE VEAU

SAUCE ROBERT, PETITS OIGNONS GLACÉS, POMMES DE TERRE RUSTIQUES ET ASPERGES VERTES

25,00€

PORK CHEEK IN PORT SAUCE

POTATO AND SHIITAKE MUSHROOMS PARMENTIER

JOUE DE PORC AU PORTO

PARMENTIER DE POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS SHIITAKE

19,00€

IBERIAN PORK PRESA

SWEET POTATO CREAM, BIMI AND BABY POTATOES

PRESA IBÉRIQUE

CRÈME DE PATATE DOUCE, BIMI ET POMMES DE TERRE BABY

19,00€

BEEF BURGER

ROCKET, PAYOYO CHEESE, BACON JAM AND WHOLEGRAIN MUSTARD MAYONNAISE

HAMBURGER DE BŒUF

ROQUETTE, FROMAGE "PAYOYO", CONFITURE DE BACON ET MAYONNAISE À LA MOUTARDE ANCIENNE

17,00€

FISH/ POISSONS

CONFIT SALT COD IN PIL-PIL SAUCE

HOMEMADE PISTO (SPANISH VERSION OF RATATOUILLE), POTATO STRAWS, GARLIC OIL AND PAPRIKA

CABILLAUD CONFIT ET PIL-PIL

PISTO MAISON, POMMES DE TERRE PAILLE, HUILE D'AIL ET PAPRIKA

23,00€

GRILLED SALMON

SQUID INK SPAGHETTI, VEGETABLES AND AMERICAN SAUCE

SAUMON GRILLÉ

SPAGHETTIS NOIRS, LÉGUMES ET SAUCE AMÉRICAINNE

19,00€

BAKED SEA BASS

POLENTA, GREEN BEANS AND BEURRE BLANC SAUCE

BAR AU FOUR

POLENTA, HARICOTS VERTS ET SAUCE BEURRE BLANC

20,00€

GRILLED OCTOPUS

TRUFFLE PARMENTIER AND ROASTED CHERRY TOMATOES

POULPE GRILLÉ

HACHIS PARMENTIER À L'HUILE DE TRUFFE ET TOMATES CERISES RÔTIES

23,00€

PAN SERVICE: THIS PAN AND PICOS

1,50€



HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DEL MORAL





EL PALMERAL

CAFÉ RESTAURANTE

OTHERS/ AUTRES

PASTA WITH BOLOGNESE SAUCE PÂTES À LA SAUCE BOLOGNAISE	9,00€
PISTO (SPANISH VERSION OF RATATOUILLE) WITH FREE-RANGE EGG PISTO (RATATOUILLE ESPAGNOLE) AVEC ŒUF FERMIER	8,50€
TRUFFLED BROKEN FARM EGGS WITH IBERIAN HAM ŒUFS BROUILLÉS ET POMMES DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE ET AU JAMBON	12,00€
CHEF'S STEW OF THE DAY NOTRE PLAT MIJOTÉ DU JOUR	13,00€
WONTON PASTA MILLE-FEUILLE FILLED WITH SPINACH CREAM, BLUE CHEESE, RAISINS AND PINE NUTS MILLEFEUILLE DE PÂTE WONTON FARCI DE CRÈME D'ÉPINARDS, FROMAGE BLEU, RAISINS SECS ET PIGNONS	12,00€
CHARGRILLED LEEK WITH ROMESCO SAUCE, CRISPY ONION AND FETA CHEESE POIREAU GRILLÉ, SAUCE ROMESCO, OIGNONS FRITS ET FROMAGE FETA	12,00€
SWEET POTATO CREAM, GRILLED VEGETABLES AND CANDIED TOMATOES CRÈME DE PATATE DOUCE, LÉGUMES GRILLÉS ET TOMATES CONFITES	11,00€

DESSERTS

CLASSIC TIRAMISÙ WITH DARK COCOA TIRAMISU CLASSIQUE AU CACAO AMER	7,00€
FRIED MILK, ENGLISH CREAM, GLAZED BANANA AND VANILLA ICE CREAM LAIT FRIT, CRÈME ANGLAISE, BANANE GLACÉE ET GLACE À LA VANILLE	7,00€
CREAMY RICE PUDDING WITH CINNAMON ICE CREAM RIZ AU LAIT CRÉMEUX ET GLACE À LA CANNELLE	7,00€
CHOCOLATE FONDANT WITH VANILLA ICE CREAM FONDANT AU CHOCOLAT AVEC GLACE À LA VANILLE	7,00€
CONFIT PEARS WITH SEMI-WHIPPED CREAM POIRES CONFITES À LA CHANTILLY	6,50€
CHEESECAKE WITH RASPBERRY JAM AND WHIPPED CREAM CHEESECAKE TARTE À LA CONFITURE DE FRAMBOISES ET À LA CHANTILLY	6,00€



HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DEL MORAL



HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DEL MORAL
★ ★ ★ ★

DESAYUNOS



EL PALMERAL
CAFÉ RESTAURANTE



BREAKFAST

ENGLISH
FRANÇAIS

MENU



EL PALMERAL CAFÉ RESTAURANTE

START THE DAY WITH OUR SPECIAL BREAKFAST, A CAREFULLY SELECTED COMBINATION OF SWEET AND SAVOURY PRODUCTS PREPARED TO OFFER A COMPLETE EXPERIENCE EVERY MORNING

COMMENCEZ VOTRE JOURNÉE AVEC NOTRE PETIT-DÉJEUNER SPÉCIAL, UNE SÉLECTION SOIGNÉE DE METS SUCRÉS ET SALÉS, PRÉPARÉE POUR UNE EXPÉRIENCE COMPLÈTE CHAQUE MATIN

16 € PER PERSON/PAR PERSONNE

DRINKS / BOISSON:

HOT DRINK OF YOUR CHOICE: ESPRESSO, COFFEE WITH MILK, CAPPUCCINO, COLA CAO (SPANISH CHOCOLATE DRINK), TEA OR HERBAL INFUSION
BOISSON CHAUDE AU CHOIX : CAFÉ, LATTE, CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD, THÉ OU INFUSION

FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE / JUS D'ORANGE FRAIS

FOOD CHOOSE ONE OF THE FOLLOWING OPTIONS / POUR VOTRE REPAS, CHOISISSEZ PARI MI NOS OPTIONS:

- TOASTED BREAD WITH IBERIAN HAM, TOMATO AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, SERVED WITH EGGS OF YOUR CHOICE: FRIED, OMELETTE OR SCRAMBLED / PAIN AU JAMBON IBÉRIQUE, TOMATE ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, ACCOMPAGNÉ D'ŒUFS AU CHOIX : AU PLAT, OMELETTE OU ŒUFS BROUILLÉS
- AVOCADO TOAST WITH SALMON AND POACHED EGG / TOAST À L'AVOCAT AU SAUMON FUMÉ ET ŒUF POCHÉ
- EGGS OF YOUR CHOICE: FRIED, OMELETTE OR SCRAMBLED AND SERVED WITH CRISPY BACON, SAUSAGES AND TOMATO, ACCOMPANIED BY BREAD / ŒUFS AU CHOIX : AU PLAT, OMELETTE OU ŒUF BROUILLÉS, SERVIS AVEC DU BACON CROUSTILLANT, DES SAUCISSES ET TOMATE, ACCOMPAGNÉS DE PAIN
- HOT HAM AND CHEESE SANDWICH SERVED WITH EGGS OF YOUR CHOICE: FRIED, OMELETTE OR SCRAMBLED / SANDWICH CHAUD JAMBON BLANC-FROMAGE ACCOMPAGNÉ D'ŒUFS AU CHOIX : AU PLAT, OMELETTE OU ŒUFS BROUILLÉS
- TOAST WITH BUTTER AND JAM, NATURAL GREEK YOGHURT AND FRESH SEASONAL FRUIT ALL OPTIONS ARE SERVED WITH A BASKET OF ARTISAN PASTRIES / TOAST DE PAIN GRILLÉ AVEC DU BEURRE ET DE LA CONFITURE, YAOURT GREC NATURE ET FRUITS FRAIS DE SAISON

ALL OPTIONS ARE SERVED WITH A BASKET OF ARTISAN PASTRIES / TOUTES LES OPTIONS INCLUENT ÉGALEMENT UNE CORBEILLE DE VIENNOISERIES ARTISANALES



HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DEL MORAL

À LA CARTE



EL PALMERAL

CAFÉ RESTAURANTE

DRINKS

ESPRESSO	1,80€
BLACK COFFEE / CAFÉ NOIR	2,00€
COFFEE WITH MILK / CAFÉ AU LAIT	2,00€
MACCHIATO / CAFÉ NOISETTE	2,00€
CORTADO (ESPRESSO WITH A DASH OF MILK) / CORTADO (EXPRESSO AVEC UN TRAIT DE LAIT)	2,00€
AMERICANO / CAFÉ ALLONGÉ / AMÉRICAIN	2,00€
CAPPUCCINO	3,50€
BOMBÓN COFFEE (ESPRESSO WITH CONDENSED MILK) / CAFÉ BOMBÓN (EXPRESSO AU LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ)	3,00€
HERBAL INFUSIONS / INFUSIONS	2,50€
TEAS / THÉS	2,80€
FRESH ORANGE JUICE / JUS D'ORANGE FRAIS	3,50€

FOOD

BREAD WITH TOMATO AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL / PAIN À LA TOMATE ET À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	3,50€
BREAD WITH IBERIAN HAM, TOMATO AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL / PAIN AU JAMBON IBÉRIQUE, À LA TOMATE ET À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	4,50€
AVOCADO TOAST / TOAST À L'AVOCAT	4,50€
TOAST WITH BUTTER AND JAM (BITTER ORANGE, STRAWBERRY OR PEACH) / TARTINE BEURRÉE ET CONFITURE (ORANGE AMÈRE, FRAISE OU PÊCHE)	4,00€
BOWL OF FRESH SEASONAL FRUIT / SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	5,00€



HOTEL BOUTIQUE
PALACIO DEL MORÁL
