



HOTEL BOUTIQUE  
PALACIO DEL MORAL  
★ ★ ★ ★

# MENÚ



EL PALMERAL  
CAFÉ RESTAURANTE



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**

<b>MOJITO : LIMA, HIERBABUENA, SPRITE Y RON AÑEJO</b>	<b>10,00€</b>
<b>MOJITO DE KIWI: LIMA, HIERBABUENA, SPRITE, LICOR KIWI Y RON AÑEJO</b>	<b>12,00€</b>
<b>DAIQUIRI FROZEN (FRESA, MANGO, FRUTA DE LA PASIÓN) LIMA, RON BLANCO Y MONIN</b>	<b>12,00€</b>
<b>MARGARITA: LIMA, TEQUILA Y TRIPLE SECO</b>	<b>10,00€</b>
<b>MANGO SUNRISE: NARANJA, TEQUILA, MONIN DE MANGO Y UN TOQUE DE GRANADINA</b>	<b>12,00€</b>
<b>P.S. MARTINI: MONIN FRUTA DE LA PASIÓN Y VODKA</b>	<b>14,00€</b>
<b>AMARETTO SOUR: ZUMO DE LIMA, JARÁBE DE AZÚCAR, CLARA DE HUEVO Y AMARETTO</b>	<b>11,00€</b>
<b>WHISKY SOUR: ZUMO DE LIMA, JARÁBE DE AZÚCAR, CLARA DE HUEVO Y WHISKY</b>	<b>11,00€</b>
<b>ESPRESSO MARTINI: VODKA, ESPRESSO Y LICOR DE CAFÉ</b>	<b>8,00€</b>
<b>APEROL SPRITZ: APEROL, SODA Y CAVA</b>	<b>8,00€</b>
<b>PIÑA COLADA: MALIBÚ, MANGAROCA Y RON BLANCO</b>	<b>8,00€</b>
<b>CÓCTEL LA DUQUESA: GINEBRA, LIMA Y MONIN DE ARÁNDANOS</b>	<b>12,00€</b>

**ALCOHOL-FREE COOKTAIL / COCKTAILS SANS ALCOOL**

<b>MOJITO VIRGIN (CLÁSICO, FRESA, MANGO, FRUTA DE LA PASIÓN O KIWI) LIMA, HIERBABUENA Y SPRITE</b>	<b>8,00€</b>
<b>DAIQUIRI VIRGIN: ZUMO DE LIMA Y MONIN DE FRUTA</b>	<b>8,00€</b>
<b>SAN FRANCISCO VIRGIN: ZUMO NARANJA, ZUMO PIÑA, ZUMO MELOCOTÓN Y GRANADINA</b>	<b>8,00€</b>



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 (WILLIAMS, HUMBERT, JEREZ)	4,00€
"DON ZOILO" PALO CORTADO (WILLIAMS, 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	4,50€	22,00€
FINCA LA CAÑADA VERDEJO (PÉREZ BARQUERO, MONTILLA MORILES)		18,00€
CLOE CHARDONNAY (DOÑA FELISA, RONDA)	5,50€	21,00€
HUERTO DE LA CONDESA "VIOGNIER, MOSCATEL, PEDRO XIMÉNEZ, SAUVIGNON BLANC", RONDA		22,00€
RESILENCIA "VIOGNIER FERMENTADO EN BARRICA" (GONZALO BELTRÁN, RONDA)		25,00€
MIUT L'ASSEMBLAGE PEDRO XIMÉNEZ (TORO ALBALÁ, MONTILLA MORILES, CÓRDOBA)		34,00€
SCHATZ CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA" (FREDERIC SCHATZ, RONDA)		45,00€

ROSÉ / VINS ROSÉS

VINO DE LA CASA - LUNARES	4,50€	22,00€
CLOE "GARNACHA" (DOÑA FELISA, RONDA)		19,00€
RESILENCIA "MONASTRELL" (GONZALO BELTRÁN, RONDA)		23,00€
FRIZZANTE BLUM BY LAUS GARNACHA, BODEGA SOMONTANO		20,00€
BADMAN "MERLOT" (BADMAN WINES, RONDA)		27,00€





**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)

30,00€

ALTOCIELO "SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, GRACIANO" (LUNARES, RONDA)

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)

VETAS "SELECCIÓN CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT" (VETAS, RONDA)

55,00€

**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

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

### HOT

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



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**

SPINACH CREAM, VEGETABLES AND ROASTED POTATOES

**BAR AU FOUR**

CRÈME D'ÉPINARDS, LÉGUMES ET POMMES DE TERRE RÔTIÉS

**20,00€****GRILLED OCTOPUS**

TRUFFLE PARMENTIER AND ROASTED CHERRY TOMATOES

**POULPE GRILLÉ**

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

**23,00€****PAN SERVICE: THIS PAN AND PICOS****1,50€**

HOTEL BOUTIQUE  
PALACIO DEL MORAL





## EL PALMERAL

CAFÉ RESTAURANTE

### OTHERS/ AUTRES

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

### DESSERTS

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



HOTEL BOUTIQUE  
PALACIO DEL MORAL  
\*\*\*



EL PALMERAL  
CAFÉ RESTAURANTE

## BREAKFAST MENU

### 1. BRUNCH ANDALUZ

COFFEE OR TEA OR HOT CHOCOLATE, ORANGE JUICE, A BASKET OF ARTISAN PASTRIES, TOASTED BREAD WITH IBERIAN HAM , TOMATO AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND SERVED WITH EGGS OF YOUR CHOICE : FRIED, OMELETTE OR SCRAMBLED **15,00€**

### 2. ENGLISH BREAKFAST

COFFEE OR TEA OR HOT CHOCOLATE , ORANGE JUICE, A BASKET OF ARTISAN PASTRIES , CRISPY BACON, SAUSAGES AND TOMATO ACCOMPANIED BY BREAD, SERVED WITH EGGS OF YOUR CHOICE : FRIED, OMELETTE OR SCRAMBLED **15,00€**

### 3. MORNING MIX

COFFEE OR TEA OR HOT CHOCOLATE, ORANGE JUICE, A BASKET OF ARTISAN PASTRIES, HOT HAM AND CHEESE SANDWICH SERVED WITH EGGS OF YOUR CHOICE: FRIED, OMELETTE OR SCRAMBLED **13,50€**

### 4. DESAYUNO FRESH

COFFEE OR TEA OR HOT CHOCOLATE, ORANGE JUICE, A BASKET OF ARTISAN PASTRIES, AVOCADO TOAST WITH SALMON AND POACHED EGG **12,00€**

### 5. HEALTHY MIX

COFFEE OR TEA OR HOT CHOCOLATE, ORANGE JUICE, A BASKET OF ARTISAN PASTRIES, TOAST WITH BUTTER AND JAM. NATURAL GREEK YOGHURT AND FRESH SEASONAL FRUIT **15,00€**



HOTEL BOUTIQUE  
PALACIO DEL MORAL  
\*\*\*\*\*



EL PALMERAL  
CAFÉ RESTAURANTE

## BREAKFAST À LA CARTE

### DRINKS

ESPRESSO	1,80€
BLACK COFFEE	2,00€
COFFEE WITH MILK	2,00€
MACCHIATO	2,00€
CORTADO (ESPRESSO WITH A DASH OF MILK)	2,00€
AMERICANO	2,00€
CAPPUCCINO	3,50€
BOMBÓN COFFEE (ESPRESSO WITH CONDENSED MILK)	3,00€
HOT CHOCOLATE	1,80€
HERBAL INFUSIONS	2,50€
TEAS	2,80€
PEACH JUICE	2,00€
PINEAPPLE JUICE	2,00€
APPLE JUICE	2,00€
ORANGE JUICE	2,00€

### FOOD

BREAD WITH TOMATO AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	3,50€
BREAD WITH IBERIAN HAM, TOMATO AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	4,50€
AVOCADO TOAST	4,50€
TOAST WITH BUTTER AND JAM (BITTER ORANGE, STRAWBERRY OR PEACH)	4,00€
BOWL OF FRESH SEASONAL FRUIT	5,00€



HOTEL BOUTIQUE  
PALACIO DEL MORAL  
\*\*\*



EL PALMERAL  
CAFÉ RESTAURANTE

## LE PETIT- DÉJEUNER MENU

### 1. BRUNCH ANDALUZ

CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT CHAUD, JUS D'ORANGE, CORBEILLE DE VIENNOISERIES ARTISANALES, PAIN GRILLÉ AU JAMBON IBÉRIQUE, TOMATE ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, ACCOMPAGNÉ D'ŒUFS AU CHOIX : AU PLAT, EN OMELETTE OU BROUILLÉS **15,00€**

### 2. ENGLISH BREAKFAST

CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT CHAUD, JUS D'ORANGE, CORBEILLE DE VIENNOISERIES ARTISANALES, BACON CROUSTILLANT, SAUCISSES ET TOMATE, ACCOMPAGNÉS DE PAIN, ET D'ŒUFS AU CHOIX : AU PLAT, EN OMELETTE OU BROUILLÉS **15,00€**

### 3. MORNING MIX

CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT CHAUD, JUS D'ORANGE, CORBEILLE DE VIENNOISERIES ARTISANALES, SANDWICH CHAUD AU JAMBON ET AU FROMAGE, ACCOMPAGNÉ D'ŒUFS AU CHOIX : AU PLAT, EN OMELETTE OU BROUILLÉS **13,50€**

### 4. DESAYUNO FRESH

CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT CHAUD, JUS D'ORANGE, CORBEILLE DE VIENNOISERIES ARTISANALES, TOAST À L'AVOCAT AVEC SAUMON ET ŒUF POCHÉ **12,00€**

### 5. HEALTHY MIX

CAFÉ, THÉ OU CHOCOLAT CHAUD, JUS D'ORANGE, CORBEILLE DE VIENNOISERIES ARTISANALES, TARTINE BEURRÉE ET CONFITURE. YAOURT GREC NATURE ET FRUITS FRAIS DE SAISON **15,00€**



HOTEL BOUTIQUE  
PALACIO DEL MORAL  
\*\*\*



EL PALMERAL  
CAFÉ RESTAURANTE

## LE PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE

### BOISSON

ESPRESSO	1,80€
CAFÉ NOIR	2,00€
CAFÉ AU LAIT	2,00€
CAFÉ NOISETTE	2,00€
CORTADO (EXPRESSO AVEC UN TRAIT DE LAIT)	2,00€
CAFÉ ALLONGÉ / AMÉRICAIN	2,00€
CAPPUCCINO	3,50€
CAFÉ BOMBÓN (EXPRESSO AU LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ)	3,00€
COLA CAO	1,80€
INFUSIONS	2,50€
THÉS	2,80€
JUS DE PÊCHE	2,00€
JUS D'ANANAS	2,00€
JUS DE POMME	2,00€
JUS D'ORANGE	2,00€

### PLAT AU CHOIX

PAIN À LA TOMATE ET À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	3,50€
PAIN AU JAMBON IBÉRIQUE, À LA TOMATE ET À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	4,50€
TOAST À L'AVOCAT	4,50€
TARTINE BEURRÉE ET CONFITURE (ORANGE AMÈRE, FRAISE OU PÊCHE)	4,00€
SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	5,00€



HOTEL BOUTIQUE  
PALACIO DEL MORAL  
\*\*\*