



## TAPAS

Ensaladilla rusa con huevo poché de codorniz, ventresca de atún y pimiento rojo asado .....12 € <i>Potato salad with poached quail egg, tuna belly and roasted red pepper</i>	
Buñuelos de bacalao con cremoso de azafrán .....12 € <i>Cod fritters with saffron cremeux</i>	
Chipirones a la andaluza en su tinta, con cítricos, encurtidos y brotes tiernos.....12 € <i>Andalusian-style breaded baby cuttlefish in ink, with citrus, pickles and baby greens</i>	
Gambitas rojas al pil pil.....18 € <i>Red shrimp pil pil</i>	
Boquerones fritos con salsa suave de miso y lima .....14 € <i>Fried white anchovies with lime and miso sauce</i>	
Mejillones a la brasa ahumados con aroma de hinojo y vino blanco.....12 € <i>Chargrilled smoked mussels with fennel and white wine</i>	
Jamón ibérico de bellota y coca de cristal con tomate * .....29 € <i>Acorn-fed Iberian ham and crystal coca with tomato *</i>	

## ENTRANTES FRÍOS / COLD STARTERS

Gazpacho de melocotón de viña con salmón ahumado, queso feta y semillas de calabaza.....12 € <i>Peach gazpacho with smoked salmon, feta cheese and pumpkin seeds</i>	
Ensalada de tomate de temporada, sandía, olivas arbequinas y ventresca de atún .....16 € <i>Seasonal tomato salad with watermelon, arbequina olives and tuna belly</i>	
Ensalada de burratina con kale, melocotón de viña y semillas.....16 € <i>Burratina salad with kale, peaches and seeds</i>	
Ensalada César con fingers de pollo crujientes, virutas de parmesano y picatostes de focaccia .....16 € <i>Caesar salad with crunchy chicken fingers, Parmesan shavings and focaccia croutons</i>	
Salpicón de pulpo con hortalizas, cremoso de aguacate y vinagreta de jerez ** .....18 € <i>Octopus salad with vegetables, avocado cremeux and sherry vinaigrette **</i>	
Carpaccio de gamba de Huelva con texturas de tomate y piñones ** .....21.50 € <i>Carpaccio of shrimp from Huelva with tomato textures and pine nuts **</i>	

\* Platos no incluidos en la pensión alimenticia.  
\* Dishes not included in half board package.

\*\* Platos con suplemento de 3€ (IVA incluido) para los clientes en régimen de pensión alimenticia.  
\*\* €3 surcharge (VAT included) for guests with half board package.

\*\*\* Platos con suplemento de 5€ (IVA incluido) para los clientes en régimen de pensión alimenticia.  
\*\*\* €5 surcharge (VAT included) for guests with half board package.

## ARROCES Y FIDEOS / RICE AND NOODLE DISHES

(mín. 2 personas · precio por persona) / (min. 2 servings · price per serving)

Fideuá de pescado y marisco.....18 € <i>Fideuá with fish and seafood</i>	
Arroz de pollo de corral con alcachofas confitadas y cremoso de azafrán .....18 € <i>Rice with free-range chicken, confit artichokes and saffron cremeux</i>	
Arroz negro con sepia, almejas y salsa alioli .....20 € <i>Black rice with cuttlefish, clams and aioli</i>	
Paella de pescado y marisco.....20 € <i>Paella with fish and seafood</i>	
Arroz caldoso de bogavante * .....35 € <i>Creamy lobster rice *</i>	
Arroz de verduras de la huerta y setas .....18 € <i>Rice with garden-fresh vegetables and mushrooms</i>	

## PESCADOS A LA PARRILLA / CHARGRILLED FISH

Sardinas a la brasa con ajo y perejil.....14 € <i>Chargrilled sardines with garlic and parsley</i>	
Lomo de atún rojo a la parrilla con pisto andaluz y puré de berenjena asada *** .....25 € <i>Chargrilled bluefin tuna with Andalusian ratatouille and roasted-eggplant purée ***</i>	
Pulpo a la parrilla con patatas aliñadas, aceite de pimentón de la Vera y alioli de miso cítrico.....20 € <i>Grilled octopus with potatoes, La Vera paprika oil and citrus-miso aioli</i>	
Carabinero a la parrilla * .....10.50 € / unidad · unit <i>Chargrilled red prawns *</i>	
Pescado del día con patata panadera y tomate seco * .....22 € / ración · portion <i>Fish of the day with sliced roasted potatoes and sun-dried tomatoes *</i>	

## CARNES / MEAT

Picantón asado en dos cocciones con su jugo y patatas fritas .....20 € <i>Poussin cooked two ways with jus and chips</i>	
Hamburguesa Premium Don Carlos con queso brie y patatas fritas .....19 € <i>Premium Don Carlos burger with brie and chips</i>	
Entrecot a la parrilla con salsa bearnesa y patatas fritas .....24 € <i>Chargrilled entrecôte with béarnaise sauce and chips</i>	

Precios por persona y en euros. 10% IVA incluido.

Si tiene alguna intolerancia o alergia, comuníquelo a nuestro personal.

Este establecimiento cumple las normas sobre prevención de parasitosis por anisakis en productos de pesca.

Prices per person in euros. 10% VAT included.

If you have any food allergies or intolerance, please let our staff know.

This establishment meets all standards on preventing anisakis parasites in fish products.

## GUARNICIONES / SIDES

Ensalada verde de corazones de cogollo y cebolla tierna * <i>Green salad with gem lettuce hearts and fresh onion *</i>	4 €
Arroz blanco * <i>White rice *</i>	4 €
Patatas fritas * <i>Chips *</i>	4.50 €
Surtido de verduras al vapor * <i>Steamed vegetables *</i>	5.50 €

## POSTRES / DESSERT

Ensalada de fruta fresca con menta y helado de kéfir-lima <i>Fresh fruit salad with mint and lime kefir ice cream</i>	7 €
Pastel de zanahoria <i>Carrot cake</i>	8 €
Pastel de chocolate <i>Chocolate cake</i>	8 €
Lemon pie <i>Lemon pie</i>	8 €
Tarta de queso <i>Cheesecake</i>	8 €
Banana Split Don Carlos: plátano, helado de vainilla, chocolate, fresa con nata y salsa de cacao <i>Don Carlos banana split: banana, vanilla, chocolate and strawberries-and-cream ice cream and chocolate sauce</i>	11 €
Peach Melba: melocotón de viña, fresas confitadas y helado de vainilla <i>Peach Melba: peach, confit strawberries and vanilla ice cream</i>	11 €
Selección de helados <i>Selection of ice cream</i>	3 € bola / scoop

## PAN / BREAD

Coca de cristal con tomate <i>Crystal coca with tomato</i>	4.50 €
---	--------

## CERVEZAS / BEERS

San Miguel barril / draught	4 € caña / small	7 € pinta / pint
San Miguel		5 €
Coronita / Corona		6 €
Heineken		6 €

## CÓCTELES / COCKTAILS

Aperol Spritz	12 €
Bloody Mary	12 €
Caipiroska (fresa, mango o lima) / (strawberry, mango, lime)	12 €
Daiquiri (fresa, mango o lima) / (strawberry, mango, lime)	12 €
Dry Martini	12 €
Espresso Martini	12 €
Kir Royal	12 €
Margarita (fresa, mango o lima) / (strawberry, mango, lime)	12 €
Orange Mojito	12 €
Piña colada	12 €
Sex on the beach	12 €
Tequila Sunrise	12 €

## SIN ALCOHOL / ALCOHOL-FREE

Daiquiri <i>Virgin Daiquiri</i>	8 €
Daiquiri frozen <i>Virgin Frozen daiquiri</i>	8 €
Mojito (fresa, mango o lima) <i>Virgin Mojito (strawberry, mango, lime)</i>	8 €
Piña colada <i>Virgin Piña colada</i>	8 €
Zumos naturales <i>Fresh juice</i>	8 €

## SANGRÍA / SANGRIA

Sangría de cava ..... <i>Cava sangria</i>	40 € jarra / pitcher
Sangría de vino blanco ..... <i>White-wine sangria</i>	7 € copa / glass ..... 25 € jarra / pitcher
Sangría de vino tinto ..... <i>Red-wine sangria</i>	7 € copa / glass ..... 25 € jarra / pitcher

## ESPUMOSOS / SPARKLING WINE

D.O. Cava	
Juvé & Camps · Essential Reserva .....	7.50 € copa / glass ..... 30 € botella / bottle
A.O.C. Champagne	
Bollinger · Special Cuvée .....	85 € botella / bottle ..... 200 € (magnum)
Bollinger · Brut Rosé .....	120 € botella / bottle
Veuve Clicquot · Rich .....	130 € botella / bottle

## VINO BLANCO / WHITE WINE

D.O. Somontano · Chardonnay	
Enate Chardonnay 234.....	6 € copa / glass ..... 28 € botella / bottle
D.O. Rías Baixas · Albariño	
Pazo de San Mauro .....	8.50 € copa / glass ..... 38 € botella / bottle
D.O. Rueda · Verdejo	
Viña Cimbrón .....	26 € botella / bottle
D.O. Rueda · Sauvignon Blanc	
Marqués de Riscal Sauvignon .....	35 € botella / bottle
D.O. Sierras de Málaga · Moscatel de Alejandria	
Botani .....	35 € botella / bottle

## VINO ROSADO / ROSÉ WINE

D.O.P. Navarra · Garnacha / Grenache	
Gran Feudo .....	22 € botella / bottle
D.O. Catalunya · Mazuelo, Syrah, Tempranillo, Garnacha Tinta / Carignan, Syrah, Tempranillo, Red Grenache	
Torres de Casta .....	6 € copa / glass ..... 24 € botella / bottle

## VINO TINTO / RED WINE

D.O. Somontano · Cabernet Sauvignon, Merlot	
Enate .....	5 € copa / glass ..... 24 € botella / bottle
D.O. Ribera del Duero · Tinta del País	
Protos Roble .....	6 € copa / glass ..... 26 € botella / bottle
D.O.Ca. Rioja · Tempranillo, Mazuelo, Graciano / Tempranillo, Carignan, Graciano	
Marqués de Riscal Reserva .....	34 € botella / bottle
D.O. España · Tempranillo	
Artadi Viñas de Gain .....	42 € botella / bottle
D.O.Ca. Rioja · Garnacha Tinta, Tempranillo, Mazuela / Red Grenache, Tempranillo, Carignan	
Marqués de Vargas Reserva .....	48 € botella / bottle

## SPIRITS

Botella + 10 refrescos .....	120 € botella / bottle
<i>Bottle + 10 soft drinks</i>	
Botella Premium + 10 refrescos .....	160 € botella / bottle
<i>Premium bottle + 10 soft drinks</i>	



