

NATURE SUITES

Puig · Campana

LOUNGE & BAR
INVIERNO - PRIMAVERA
2024

www.naturesuiteshotel.com

CARTA | MENU

• APERITIVOS / SNACKS •

Gilda Artesana con Piparra de Ibarra y Anchoas del Cantábrico	2,00€
Bolsa de Patatas Fritas Artesanas Espinaler / Chips	2,50€
Aceitunas / Olives	2,50€
Mejillones en Escabeche Espinaler / Mussels in Pickled Souce	9,00€
Navajas al Natural Espinaler / Natural Razors	12,00€
Berberechos Espinaler / Cockles	13,00€

• IBÉRICOS Y QUESOS •

Tabla de Quesos Nacionales Seleccionados / Table of Selected National Cheeses	12,50€
Jamón de Bellota Cortado a Cuchillo / Acorn-fed Iberian Ham	21,00€

• ENTRANTES / STARTERS •

Ensaladilla Rusa (2 pax) / Spanish Potatoe Salad	9,00€
Crema de Calabaza con sus Pipas / Pumpkin Cream with Pumpkin Seeds	12,00€
Tartar de Atún con Aguacate / Tuna and Avocado Tartar	18,00€
Ensalada de Burrata con Tomate y Rúcula / Burrata Salad with Tomato and Arrugula	15,00€
Croquetas de Jamón Ibérico, Pollo o Boletus / Ham, Chicken or Boletus Spanish Croquettes	15u / 6,00€

• PRINCIPALES / MAIN DISHES •

Hamburguesa Vegana / Vegan Burger	12,00€
Hamburguesa de Buey del Valle del Esla . Servida con Guarnición (tomate, cebolla, huevo frito, patatas fritas...) / Esla Beef Burguer Served with Sides	18,00€
Rollo de Pechuga de Pollo Relleno con Puré de Patatas Trufado / Chicken Breast Stuffed with Truffled Mashed Potatoes	16,00€
Taco de Bacalao al Ajo Negro / Cod Shirloin with Black Garlic	18,00€
Entrecot de Vaca Nacional del Valle del Esla con Parmentier de Patata y Queso / National Beef with Potato Parmentier and Cheese	25,00€
Arroz con Pato y Melocotones / Duck and Peaches Rice (a petición)	(min 2pax) 18,00€
Canelones de Carne Caseros / Meat Homemade Canelloni (a petición)	15,00€

Pizza 4 Quesos Casera / Homemade 4 Cheese Pizza	15,00€
Pizza de Salmón Casera / Homemade Salmon Pizza	15,00€

• PAN / BREAD •

Picos de Pan / Bread Spikes	1,50€
Pan con Aceite de Oliva de la Sierra de Alicante / Bread with Olive Oil	3,00€

• POSTRES / DESSERTS •

Gelata de Chocolate	6,00€
Gelata de Tocino de Cielo	6,00€
Coulant de Chocolate / Brownie	6,00€

• BEBIDAS / DRINKS •

Agua 1/2 L / Water 1/2 L	2,00€
Agua 1 L / Water 1 L	3,00€
Agua con Gas / Sparkling Water	2,50€
Refrescos / Soft Drinks	2,50€

Cervezas / Beers

Alhambra Singular Sin Alcohol	2,50€
Alhambra Singular	2,50€
Alhambra Especial Reserva	3,00€
Alhambra Reserva Roja	3,00€

Copas de vino / Glass of Wine

Tinto Monastrell D.O Alicante	4,00€
Porta Regia Chardonnay - Vinos de Finca Cosecha 2021. D.O Alicante. Bodegas Sierra Norte	4,00€
Mantel Blanco Obre Lías - Verdejo - 2021 - D.O Rueda. Bodegas Álvarez Díez	4,00€
Chivite Las Fincas Rosado - Garnacha y Tempranillo - 2021 - I.G.P. 3 Riveras. Bodegas Chivite	4,00€

VINOS / WINES

Vinos Tintos / Red Wine

Luis XIV Ánforas - Monastrell, Arcos y Bonicaire - 2021 - D.O Vinos Alicante. Bodegas Luis XIV	19,00€
Pasión de Monastrell - Monastrell - 2019 - D.O Vinos Alicante. Bodegas Sierra Norte	19,00€
Vivanco Crianza Tempranillo, Graciano y Maturana Tinta - 2018 - D.O.C.A Rioja, Vivanco S.L	20,00€
Hito 2021 - Crianza Rivera del Duero. Tinto Fino	20,00€
Semele Crianza - Tinta Fina y Merlot - 2019 - D.O Ribera del Duero. Bodegas Monte Ábaco	25,00€
Malabrigo 2020 - Reserva Ribera del Duero. Tinto Fino	40,00€

Vinos Blancos / White Wine

Porta Regia Chardonnay - Vinos de Finca Cosecha 2021 D.O. Vinos de Alicante. Bodegas Sierra Norte	18,00€
Mantel Blanco Obre Lías - Verdejo - 2021 - D.O. Rueda	19,00€
Polvorete - Godello - 2020 - Cepas 2021	19,00€

Vinos Rosado / Rose Wine

Chivite Las Fincas Rosado - Garnacha y Tempranillo - 2021 - I.G.P. 3 Riveras. Bodegas Chivite	19,00€
Hito Rosado 2022 - Rivera del Duero - Cepas 2021	18,00€
Giacomo Conterno Cantine Nervi "Il Rosato" - 2022 - Piamonte Italia	30,00€

Cavas / Cava Wine

Cava Pasión Cuvée Ecológico - Chardonnay, Macabeo y Xarello - D.O. Cava. Bodegas Sierra Norte Requena	19,00€
Champagne - Piper Heidsieck Brut "Savage" Rose	60,00€
Champagne - Moët	65,00€

• OTROS / OTHERS •

Por copa / Glass

Vermút Luis XIV	3,00€
Absolut Vodka	8,00€
Gin Seagrams + tónica	8,00€
Gin SCL Gin Martin Miller's + tónica	10,00€
Whisky Johnnie Walker (Black Label)	10,00€

Chupito / Shot

Limonchello, Baileys...	3,00€
-------------------------	-------

• SUGERENCIAS •

2 VERMUT LUIS XIV

+

Bolsa de **Patatas Fritas** Artesanas Espinaler

+

Mejillones en Escabeche Espinaler

15€

94
PEÑIN

• SUGGESTIONS •

2 VERMOUTH LUIS XIV

+

Chips Espinaler

+

Mussels in Pickled Souce Espinaler

15€

94
PEÑIN

• SUGERENCIAS •



**Entrecot de Vaca Nacional del Valle del Esla
con Parmentier de Patata y Queso**

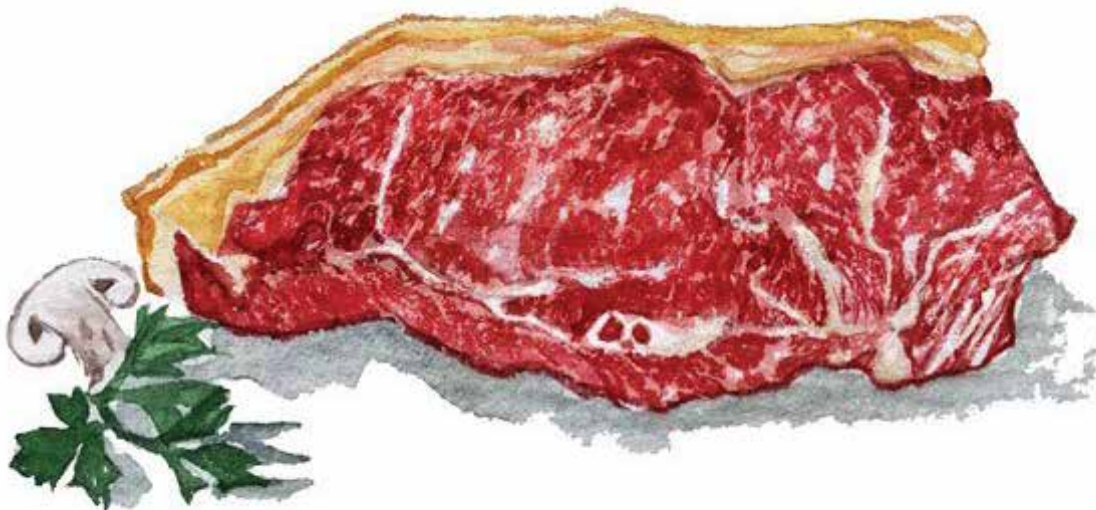
25,00€

• SUGGESTIONS •



**National Beef from Valle del Esla
with Potato Parmentier and Cheese**

25,00€



• VINOS PREMIUM •



Malabrigo 2020

Origen: Ribera del Duero

Variedad: 100% Tempranillo

Tipo: tinto

Añada: 2019

Grado: 14,5% vol.

Malabrigo es el nombre de la parcela que designa el vino más emblemático de Cepas 21, su tinto de alta gama y más baja producción. Seduce por su finura y elegancia, por unos matices que cuentan la historia de un vino cuidadosamente elaborado. Sus uvas crecen en una parcela muy concreta, haciendo que el concepto de *terroir* otorgue carácter al vino.

PVP: 40,00€



Polvorete 2020

Origen: Bierzo

Variedad: 100% Godello

Tipo: blanco

Añada: 2020

Grado: 13,5% vol.

Polvorete es uno de los tres vinos blancos de Emilio Moro. Nacido en el Bierzo y elaborado exclusivamente con uva Godello, es un vino alegre, juvenil, divertido y, sobre todo, fácil de disfrutar. Pero sin lugar a duda lo más atractivo es su precio, al alcance de cualquier aficionado. Un blanco excelente para empezar a conocer las bondades de una de las regiones vinícolas más en boga gracias a su frescura, buena acidez y expresividad.

PVP: 19,00€

• VINOS PREMIUM •



Il Rosato Nervi 2022

Origen: Piemonte

Variedad: 100% Nebbiolo

Tipo: rosado

Añada: 2022

Grado: 13,5% vol.

Se produce en la zona de Gattinara, donde el Monte Rosa protege los viñedos de los fríos vientos del norte, sobre pórfido volcánico rico en minerales, con un alto contenido en arcilla mezclada con arenas finas entre 290 y 425 metros sobre el nivel del mar.

PVP: 30,00€



Piper-Heidsieck Rosé Sauvage

Origen: Champagne

Variedad: 60% Pinot noir, 20% Meunier, 20% Chardonnay

Tipo: espumoso

Grado: 12,0% vol.

Para la elaboración de este rosado, además de las uvas clásicas de Champagne, se emplea un 25% de vinos de reserva. Nos encontramos ante un *champagne rosé* profundamente aromático, con notas de frutos rojos y negros y apuntes cítricos y un paso por boca jugoso e intenso.

PVP: 60,00€