



# ROOM SERVICE MENU

11.00 - 23.00 H.

**BAOBAB**  
SUITES  
\*\*\*\*\*

## ENSALADAS · CREMAS · SALADS · CREAMS

### ENSALADA DE LA HUERTA CON ATÚN ..... 12.50€

Mezclum de lechugas nobles, tomate, cebolla pepino, maiz, zanahoria, aceitunas, espárragos, huevo, atún y aliño con aceite de Oliva virgen extra.

### TUNA SALAD ..... 12.50€

Mix of lettuce, tomato, onion, cucumber, sweet corn, carrot, olives, asparagus, egg, tuna and a dressing of extra virgin olive oil.



### CREMA DE VERDURAS O SOPA DEL DÍA ..... 7.00€

Crema con producto local de temporada.

### VEGETABLE PURÉE OR DAILY SOUP ..... 7.00€

Purée with local seasonal produce.



### ENSALADA CÉSAR CON POLLO A LA PLANCHA ..... 17.00€

Mezclun de lechugas, pechuga de pollo plancha, tomate cherry, tortillas de trigo crujientes, salsa César, queso Parmesano, bacon crujiente.

### CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN ..... 17.00€

Mix of lettuce, grilled chicken breast, cherry tomato, crispy wheat tortillas, Caesar sauce, Parmesan cheese, crispy bacon.



## ENTREPANES · BETWEEN BREAD

### HAMBURGESA CLÁSICA ..... 15.90€

Clásica hamburguesa de 200 gr de Carne de ternera, con Cebolla confitada y Papas Fritas.

### TRADITIONAL BURGER ..... 15.90€

200gr beef meat with caramelized onion and french fries.



### BEYOND BURGER (VEGETARIANA) ..... 16.00€

Nuestra burger especial vegetariana con verduras asadas. Acompañada de ensalada de temporada.

### BEYOND BURGER (VEGETARIAN) ..... 16.00€

Our special vegetarian burger with roasted vegetables and seasonal salad.



### WRAP DE SALMÓN AHUMADO EN FRÍO ..... 12.50€

Mezclum de lechugas, tomate, zanahoria, pepino y queso Philadelphia. Acompañado de papas fritas.

### SMOKED SALMON COLD WRAP ..... 12.50€

Salmon, mix of lettuce, tomato, carrot, cucumber and Philadelphia cheese.



### BAGUETTE DE ATÚN CON PIMIENTOS DE PIQUILLO ASADOS ..... 12.50€

Baguette semillado con Atún y Pimientos de piquillo asados a fuego lento acompañado de Papas Fritas.

### TUNA BAGUETTE WITH ROASTED PIQUILLO PEPPERS ..... 12.50€

Grain baguette with tuna and piquillo peppers with french fries.



### TACOS MEXICANOS ..... 16.00€

Tacos mexicanos de carrillera de cerdo con alga wakame y salsa thai.

### MEXICAN TACOS ..... 16.00€

Pork cheek Mexican tacos with Wakame seaweed and Thai sauce.



### BIKINI BAOBAB ..... 10.50€

Sándwich de Jamón braseado y Queso gouda con Papas Fritas.

### BAOBAB BIKINI ..... 10.50€

Ham and creamy Dutch Gouda sandwich with french fries.



## PASTAS Y PIZZAS · PASTAS & PIZZAS

**TAGLIATELLE DE ESPINACAS CON PISTO DE VERDURAS** ..... 13.00 €  
Nuestra pasta vegetal con pisto casero de verduras frescas

**SPINACH TAGLIATELLE WITH VEGETABLE RATATOUILLE** ..... 13.00 €  
Our vegetable pasta with fresh vegetable ratatouille



**ESPAGUETIS BOLOÑESA** ..... 14.00 €  
Vegetales con ragú de carne, salsa de tomate natural

**SPAGUETTI BOLOGNESE** ..... 14.00 €  
Vegetable with ragout meat, natural tomato sauce



**PENNE RIGATE A LA PARMESANA CON LANGOSTINOS** ..... 17.00 €  
Rigatoni, Langostinos, crema de Parmesano,  
Tomates confitados, albahaca

Rigatoni, King prawn, Parmesan cheese,  
candied tomatoes, basil



**PIZZA IBÉRICA** ..... 13.90 €  
Base de pizza artesana, tomate natural casero, jamón serrano,  
lomo, salchichón, tomate cherry, mozzarella y orégano

**IBERIAN PIZZA** ..... 13.90 €  
Artisan pizza base, homemade natural tomato, Serrano ham, pork  
loin, salami, cherry tomato, mozzarella and oregano



**PIZZA SUPREMA ESPECIAL FUEL** ..... 15.90 €  
Base de pizza artesana, salsa de tomate casera, pollo  
mechado, bacon, pimiento rojo y verde, cebolla morada,  
champiñones y mozzarella

**SPECIAL FUEL SUPREME** ..... 15.90 €  
Artisan pizza base, homemade tomato sauce, shredded chicken,  
bacon, red and green pepper, red onion, mushrooms and mozzarella



## PESCADOS · CARNES · ARROCES · FISH · MEAT · RICE

**BACALAO CONFITADO CON VERDURITAS SALTEADAS** ..... 22.90€

**CONFIT COD WITH SAUTEED VEGETABLES** ..... 22.90€



**LOMO DE MERLUZA A LA BILBAINA** ..... 23.90€

con dados de zanahoria tomates cherry y papas salteadas

**HAKE LOIN TO BILBAIN VINAGRETTE** ..... 23.90€

with carrot diced cherry tomatoes and sauteed potatoes



**SALMÓN AL PAPILOTE** ..... 21.90€

Lomo de salmón con verduras al horno.

**SALMON EN PAPILOTE** ..... 21.90€

Salmon with roasted vegetables.



**SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO A LA PLANCHA** ..... 25.00€

Servido con verduras salteadas y papas arrugadas.

**GRILLED IBERIAN PORK TENDERLOIN** ..... 25.00€

Server with sauteed vegetables and canarian potatoes.



**SOLOMILLO DE TERNERA CON VERDURAS  
Y PAPAS ARRUGADAS** ..... 24.00€

Delicioso solomillo de ternera con verduras  
salteadas y papas arrugadas.

**BEEF SIRLOIN WITH VEGETABLES AND  
CANARIAN POTATOES** ..... 24.00€

Delicious beef tenderloin with sautéed  
vegetables and Canarian potatoes.



**ARROZ CALDOSO DE MARISCO \*** ..... 26.00€ X PAX

Arroz bomba ,pescado, langostinos, almejas y mejillones.

**SEAFOOD SOUPY RICE \*** ..... 26.00€ X PAX

Bomba rice, fish, king prawns, clams and mussels.



**ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE Y MARISCO \*** ..... 30.00€ X PAX

Arroz bomba, bogavante y mariscos.

**SEAFOOD & LOBSTER RICE \*** ..... 30.00€ X PAX

Bomba rice lobster and seafood.



\* Se solicitan con un tiempo de espera de 1 hora.  
(Pedido mínimo para 2 personas)

\*1 hour waiting time.  
(Minimum order for 2 people)

## PARA NUESTROS PEQUES · FOR THE LITTLE ONES

HAMBURGUESA CON QUESO Y PAPAS FRITAS / ..... 10.50 €  
CHEESE BURGER WITH FRENCH FRIES ..... 10.50 €



PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA Y PAPAS FRITAS / ..... 11.00 €  
GRILLED CHICKEN BREAST WITH FRENCH FRIES ..... 11.00 €



ESPAGUETIS BOLOSEÑA / ..... 10.50 €  
SPAGUETTI BOLOGNESE ..... 10.50 €



PIZZA MARGARITA / ..... 11.00 €  
MARGUERITA PIZZA ..... 11.00 €



PALITOS DE POLLO CRUJIENTES CON PAPAS FRITAS / ..... 10.90 €  
CRUNCHY CHICKEN FINGERS WITH FRENCH FRIES ..... 10.90 €



## POSTRES · DESSERTS

MIX DE FRUTAS DE TEMPORADA /  
SEASONAL FRUIT MIX

9.50 €  
9.50 €



TARTA DEL DÍA

Consulte a nuestro camarero.

7.50€

TART OF THE DAY

Ask our waiter for daily options.

7.50€



TIRAMISÚ

8.00€

TIRAMISÚ

8.00€



BIZCOCHO CASERO DE ZANAHORIA

7.00€

HOMEMADE CARROT CAKE

7.00€



BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

8.50€

CHOCOLATE BROWNIE WITH ICE CREAM

8.50€

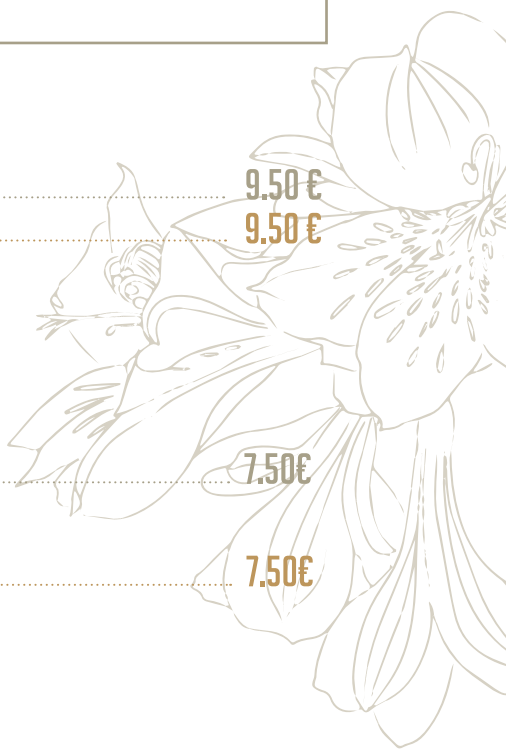


TARTA DE QUESO CASERA  
CON FRUTOS ROJOS

9.00€

HOMEMADE CHEESECAKE  
WITH RED BERRIES

9.00€



## BEBIDAS · DRINKS

### APERITIVOS · APERITIFS

AGUA MINERAL / MINERAL WATER (0.75 L.)	4.90 €
AGUA CON GAS SAN PELLEGRINO / SAN PELLEGRINO SPARKLING WATER	5.00 €
REFRESCOS / SOFT DRINKS	3.90 €
CERVEZA NACIONAL / SPANISH BEERS	4.50 €
CORONITA / CORONA	5.50 €
CERVEZA DE IMPORTACIÓN / IMPORTED BEERS	6.50 €

### VINO BLANCO · WHITE WINES

NACIONALES	Descripción	Denominación de Origen	
ROBERT VEDEL	Verdejo	D.O. Rueda	33.00 €
JANINE VEDEL ECOLÓGICO	Verdejo	D.O. Rueda	29.00 €
JANINE VEDEL	Suavignon Blanc	Vino de la Tierra	26.00 €
URKIZAHAR TXAKOLIN EKOLOGIKOA	Hondarrabi Zuri	D.O. Getariako Txakolina	31.00 €
FINCA LEGARDETA	Chardonnay	D.O. Navarra	37.00 €
NENO	Godello	D.O. Valdeorras	31.00 €
AS 2 LADERIAS	Godello	D.O. Valdeorras	41.00 €
LAFONT	Malvasía	D.O. Valencia	32.00 €
LA CANDELERA	Garnacha Blanca, Viura, Malvasía	D.O. Rioja	39.00 €
INTERNACIONALES			
ALISIA	Pinot Grigio	Delle Venezia	33.00 €
HENRI GERMAIN	Chardonnay	Bourgogne	67.00 €
DOMAINE VACHERON	Suavignon Blanc	Sancerre	75.00 €
TABARES 4	Riesling	Holanda	43.00 €
CANARIOS			
VALLE DEL MALPASO	Malvasía Volcánica, Listán, Diego	D.O. Lanzarote	46.00 €
FINCA GUATISEA	Malvasía Volcánica	D.O. Lanzarote	51.00 €
EL GRIFO SECO	Malvasía Volcánica	D.O. Lanzarote	32.00 €
VIÑATIGO GUAL	Vijariego blanco	D.O.P. Islas Canarias	27.00 €



## BEBIDAS · DRINKS

### VINO ROSADO · ROSE WINES

NACIONALES	Descripción	Denominación de Origen	
ROSELITO	Tinto Fino	Soria	29.00 €
LAS FINCAS	Tempranillo, Garnacha	D.O. Navarra	28.00 €
INSPIRATION	Garnacha Tinta, Syrah	Provence	52.00 €

### VINO TINTO · RED WINES

NACIONALES	Descripción	Denominación de Origen	
LOMBA DOS ARES	Mencía	D.O. Ribera Sacra	37.00 €
NÓMADA	Tempranillo	D.O. Rioja	40.00 €
RINCÓN LOS ENEBROS	Tempranillo, Graciano	D.O. Rioja	31.00 €
SITIO DE VALDEHERMOSO	Tinta fina	D.O. Ribera del Duero	26.00 €
DE CHIRIPA	Tinto Fino	D.O. Ribera del Duero	33.00 €
VALDERIZ	Tinto Fino, Albillo	D.O. Ribera del Duero	50.00 €
ABÉS VENDIMIA SELECCIONADA	Tinto Fino	D.O. Ribera del Duero	30.00 €
JUEGABOLOS	Tempranillo	D.O. Ribera del Duero	69.00 €
SAGESSE	Cariñena, Garnacha Vieja	D.O. Priorat	53.00 €
EL MOLAR	Garnacha	D.O. Jumilla	35.00 €
VALTOSCA	Syrah	D.O. Jumilla	41.00 €
CASA CASTILLO DE FINCA	Monastrell	D.O. Jumilla	32.00 €

### CANARIOS

TAJINASTE TRADICIONAL	Listán negro	D.O. Valle de la Orotava	27.00 €
ENSAMBLAJE TINTO VIÑATIGO	Baboso Negro, Tintilla, Vijariego Negro, Negramoll	Islas Canarias	46.00 €
EL NATERO	Baboso negro, Listan negro	Islas Canarias	44.00 €

### INTERNACIONALES

BACHELET MONNOT BOURGOGNE-ROUGE	Pinot Noir	Borgogna	61.00 €
DOMAINE CHARVIN COTES DU RHONE	Garnacha, Syrah, Cariñena, Monastrell	Rodano	46.00 €

## BEBIDAS · DRINKS

### ESPUMOSOS · SPARKLING

<b>COLET TRADICIONAL</b> .....	<b>34.00€</b>
Macabeo, Xarel-Lo y Parellada D.O. Penedés	
<b>COLET ROSADO</b> .....	<b>36.00€</b>
Pinot Noir, Merlot, Muscat D.O. Cava	
<b>COLET GRAND CUVÉE</b> .....	<b>38.00€</b>
Chardonnay, Xa-relo D.O. Cava	
<b>ASTORIA VELÉRE</b> .....	<b>37.00€</b>
Glera, Pinot Noir Prosecco	
<b>MOET &amp; CHANDON</b> .....	<b>95.00€</b>
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Champagne	
<b>MOET &amp; CHANDON ROSE</b> .....	<b>130.00€</b>
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Champagne	
<b>VEUVE CLICQUOT</b> .....	<b>110.00€</b>
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Champagne	



# ALÉRGENOS ALLERGENS



PESCADO  
FISH



HUEVO  
EGGS



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS



GLUTEN  
GLUTEN



CACAHUETES  
PEANUTS



LECHE  
MILK



FRUTOS SECOS  
NUTS



APIO  
CELERY



MOSTAZA  
MUSTARD



MOLUSCOS  
MOLLUSCS



SÉSAMO  
SESAME



ALTRAMUZ  
LUPIN



SULFITOS  
SULPHITES



SOJA  
SOYA