

ROOM DIRECTORY

[ESP]

HORARIOS

DESAYUNOS

Lunes – Domingo 7h a 11h

ROOM SERVICE

Lunes – Domingo 7h a 22:30h

GINA'S SALÓN

Lunes – Domingo 8h a 23h

BAR LA ESQUINA

Lunes – Domingo 11h a 00h

TELÉFONOS

Recepción 9

Room Service 1801

Línea exterior 0 + N° teléfono

Llamadas internacionales 0 + 00 + N° teléfono

Llamada a otra habitación 1 + N° habitación

SERVICIOS GRATUITOS

Plancha y tabla de planchar

WI-FI alta velocidad

ROOM DIRECTORY

SERVICIOS

Adaptador de corriente	10 €
Masaje en la habitación	desde 120 €
Lovers Pack	84 €
Parking*	30 €
Gimnasio con piscina*	22 €
Servicio de lavandería**	—
Servicio de transfer**	—
Bouquet floral**	desde 65 €

Contacta a recepción para más información.

* Tarifas por persona y día.

** Tarifas variables.

ROOM SERVICE
MENU



De lunes a domingo de 7h a 22h30
Monday to Sunday from 7am to 10:30pm

[ESP]



¡BUENOS DÍAS REGINA!

Desayuno a la carta disponible de 8h a 12h

Plato de fruta de temporada	8€
Croissant de mantequilla	3€
Napolitana de chocolate	3€
Yogurt con granola y frutos rojos	8€
Flauta de jamón ibérico	9€
Huevos fritos	7€
Huevos fritos con Jamón Ibérico	12,8€
Bikini de jamón dulce y queso Gruyère	5,5€

LASTAPAS DEL GINA

Disponible de 12:30h a 22:30h

Pan de coca con tomate (v)	4,5€
Croquetón de rustido (3u.)	9€
Nuestras patatas bravas (v)	6,5€
Paletilla ibérica 100gr	18€
Pincho de nuestra tortilla de patatas con pan con tomate	6,5€
Ensaladilla de patata al limón con atún salvaje	2,5€/p.p
Ensalada verde con cogollos, tomate de temporada, cebolla roja y olivada	24€

CLÁSICOS

Disponible de 12:30h a 22:30h

Salmorejo con jamón ibérico y picatostes de pan (v)	12€
Hamburguesa de chuletón madurado, queso urgelia, lechuga, tomate y cebolla roja	21€
Briox de pollo frito, queso havarti, mermelada de bacon y encurtidos	18€
Rigatone con ragout de ternera, salchicha y salvia	18€
Atún a la parrilla con aceite de hierbas aromáticas y ensaladita fresca	22€
Entrecote de vaca "Txoguitxu" selección con mantequilla café Paris y patatas	24€

POSTRES

Disponible de 12:30h a 22:30h

Flan de queso	7€
Tarta de chocolate con flor de sal y AOVE	7€
Trufas de chocolate (3u.)	7€
Helado de Vainilla	7€



SIGNATURES

Negroni

Seco, amargo y dulce · Dry, bitter and sweet

Campari infusionado con higo, Martini Rubino, Bombay Sapphire, piel de naranja

Fig-infused Campari, Martini Rubino, Bombay Sapphire, orange peel

14€

Gin Fizz

Cítrico, dulce y herbal · Citrus, sweet and herbal

Bombay Sapphire, zumo de limón, azúcar líquido,

St-Germain, tónica, lima deshidratada y menta

Bombay Sapphire, lemon juice, liquid sugar,

St-Germain, tonic, dehydrated lime and mint

14€

Daiquiri

Cítrico y dulce · Citrus and sweet

Bourbon, ginger ale, Angostura, espiral de limón

Bourbon, ginger ale, Angostura, lemon spiral

14€

Pineapple Tai

Cítrico, amargo y afrutado · Citrus, bitter and fruity

Ron Bacardi blanco, Cointreau, zumo de lima, sirope de almendra

zumo de piña, naranja deshidratada

Bacardi white rum, Cointreau, lime juice, almond syrup

pineapple juice, dehydrated orange

14€

Horse's Neck

Especiado y cítrico · Spicy and citrusy

Ron Bacardi blanco, zumo de lima, azúcar líquido, Falernum, lima deshidratada

Bacardi white rum, lime juice, liquid sugar, Falernum, dehydrated lime

15€

Pineapple Tai

Afrutado y tropical · Fruity and tropical

Vodka Grey Goos

Cointreau

Zumo de lima, zumo de arándanos, Martini bitter, piel de naranja

Lime juice, cranberry juice, Martini bitters, orange peel

14€

ETERNAL CLASSICS

Moscow Mule - 15€

Refrescante y cítrico · Refreshing & citric

Absolut, zumo de lima, ginger beer

Absolut, lime juice, ginger beer

15€

Mojito

Refrescante y dulce · Refreshing & sweet

Havana 3, soda, lima, menta · Havana 3, soda, lime, mint

14€

Negroni

Fuerte y glamuroso · Strong & glamorous

Campari, ginebra Seagram's, Cinzano Rosso

Campari, Seagram's gin, Cinzano Rosso

12€

Strawberry Daikiri

Afrutado y dulce · Fruity & sweet

Bacardi, zumo de limón, sirope de fresa

Bacardi, lemon juice, strawberry syrup

14€

Espresso Martini

Amargo y intenso · Bitter & intense

Vodka Grey Goose, Cointreau, licor de café, espresso

Vodka Grey Goose, Cointreau, coffee licor, espresso

12€

ALCOHOL FREE

Mock Basil Berries

Aromático, cítrico y afrutado · Aromatic, citrus & fruity

Arándanos, fresa, albahaca, cítricos

Blueberries, strawberry basil, citrics

10€

Regina Lemonade

Cítrico, aromático y picante · Citrus, aromatic & spicy

Zumo de limón, jengibre, menta

Lemon juice, ginger, mint

10€

BEBIDAS · DRINKS
[ESP · ENG]



VINOS · WINES



BLANCOS · WHITES

Verdeo 6€ 28€
Verdejo · Rueda

Alta Alella 7€ 32€
Pansa Blanca · Alella · Eco

Domaine N&G Fevre 9€ 40€
Chablis · A.O.C. Chablis

Terra de Godos 38€
Albariño · Rias Baixas

Ca n'Estruc Idoia Blanc 39€
Xarel·lo, Chardonnay, Macabeo, Garnacha Blanca · Cataluña

ROSADOS · ROSÉS

Can Axartell 6€ 30€
Pinot Noir, Callet · Mallorca

TINTOS · REDS



Malpastor Crianza

6€ 28€

Tempranillo · Rioja · Eco

Rebeldes

7€ 30€

Garnatxa, Carinyena · Montsant

Vizcarra Senda del Oro

9€ 36€

Tinta Fina · Ribera del Duero

Oller del Mas Bernat

42€

Merlot, Syrah, Picapoll · Pla de Bages

CAVAS/ ESPUMOSOS

Castell del Remei La Cuvée

7€ 35€

Macabeo, Xarel·lo, Parellada · Cava

CHAMPAGNE

Mumm Cordon Rouge

80€

Champagne

Mumm Cordon Rose

100€

Champagne

CERVEZA · BEER

Caña Estrella Galicia

5,5€

Draft beer Estrella Galicia

Estrella Galicia 0.0 %

5€

Estrella Galicia Especial	6€
Estrella Galicia Radler	6€
Estrella Galicia Gluten Free	6€
Estrella Galicia 1906	7€
Brewdog Punk IPA	7€

APERITIVOS Y VERMUT

VERMOUTH

Petroni Rojo/Red	6€
Petroni Blanco/White	6€
Martini Ambrato	6€
Martini Rubino	6€
Martin Fiero Spritz	9€
Aperol Spritz	9€
St. Germain Spritz	9€
Sangria Pulitzer	9€
Grey Goose Strawberry L. GrassSpritz	10€
Grey Goose Watermelon Basil Spritz	10€

GINEBRA

Seagrams 0.0	11€
Seagrams	12€
Bombay Sapphire	12€
Malfy	14€
Hendrick's	14€
Monkey 47	16€
Beefeater Crown	18€

RON

Bacardi	12€
Havana Club 3 años	12€
Bacardi Spiced	13€
Bacardi 8 años	15€
Havana Club 7 años	15€
Santa Teresa 1796	16€
Havana Selección Maestros	18€

COGNAC & BRANDY

Hennessy VS / Martell VS	12€
Courvoisier VSOP	14€
Remy Martin VSOP / Martell VSOP	14€
Hennessy XO / Martell XO	42€

DIGESTIVOS – LICORES

Orujo blanco / Orujo de hierbas	6€
Limoncello	6€
Grappa	6€
Baileys, Frangelico	6€
Pacharan Baines	6€
Jägermeister, Amareto	7€

ARMAGNAC, PORT & CALVADOS

Graham's Six Grapes	12€
Cles des Ducs VSOP, Père Mangloire	14€
Armin Armagnac	14€

WHISKY

SINGLE MALT

Glenlivet 12 años	18€
-------------------	-----

Macallan 12 años	20€
------------------	-----

BLENDSCOTCH & IRISH WHISKEY

Dewar's 8 años French/Caribbean	12€
---------------------------------	-----

Ballantines 10 años	12€
---------------------	-----

Chivas 12 años	14€
----------------	-----

Dewar's 15 años	13€
-----------------	-----

Chivas Mizunara	14€
-----------------	-----

Chivas Gold	14€
-------------	-----

Chivas Regal 18 años	16€
----------------------	-----

AMERICAN WHISKY

Seagrams Whiskey	12€
------------------	-----

Wild Turkey	14€
-------------	-----

Bulleit Bourbon	14€
-----------------	-----

Four Roses Small Batch	16€
------------------------	-----

VODKA

Absolut	12€
Grey Goose	14€
Grey Goose Watermelon Basil	14€
Grey Goose Strawberry Lemongrass	14€
Absolut Elyx	16€

TEQUILA Y MEZCAL

Mezcal Verde Amarás	13€
Patrón Silver	14€
Herradura Silver	16€
Patrón Reposado	16€
Herradura Reposado	18€

ZUMOS ECOLÓGICOS ORGANIC JUICES

Manzana, Piña Apple, Pineapple	4€
Zumo de naranja natural Fresh orange juice	4,5€

AGUAS Y REFRESCOS WATER & SOFT DRINKS

Cabreiroá 0.5L (sin gas)	3€
Magma 0,5L (con gas)	4,5€
Coca-Cola Zero	3,5€
Schweppes naranja/orange, limón/lemon, tónica	3,5€
7 Up, Ginger Ale, Lipton ice tea	3,5€
Ginger Beer, Bitter Kas	4,5€

CAFÉ · COFFEE

Espresso	2,5€
Cortado · Macchiato	2,5€
Americano	2,5€
Café con leche · White coffee	3,5€
Cafe doble · Double espresso	3,5€
Capuccino	4€
Latte	4,5€
Carajillo · Espresso with brandy or whisky	4,5€
Café Irlandés / Escocés · Irish / Scotch Coffee	8,5€

TÉ Y INFUSIONES TEA & INFUSIONS

4€