

HOTEL
GRAN MARBELLA
RESORT & BEACH CLUB

ROOM SERVICE

ROOM SERVICE

MENÚ DESAYUNO DE 07:00 A 11:00
BREAKFAST MENU FROM 07:00 TO 11:00

NUESTROS DESAYUNOS / OUR BREAKFASTS

- DESAYUNO CONTINENTAL / CONTINENTAL BREAKFAST**      21
Cesta de Panes, Cesta de Bollería, Mantequilla, Mermelada, Frutos Secos, Miel y Yogur
Assortment of Breads, Assortment of Pastries, Butter, Jam, Dried Fruits, Honey and Yogurt
- DESAYUNO MALAGUEÑO / MALAGA-STYLE BREAKFAST**     24
Bagel, Tomate del Valle del Guadalhorce, Queso de Cabra de los Montes de Málaga, Migas de Chorizo de Ronda, Pimiento del Padrón y Huevo Campero Frito
Bagel, Tomato from the Guadalhorce Valley, Goat Cheese from the Málaga Mountains, Ronda-style Chorizo Crumbs, Padrón Pepper and a Free-range Fried Egg
- ENGLISH BREAKFAST ANDALUCIA / ENGLISH BREAKFAST ANDALUSIAN STYLE**    26
Desayuno Inglés Tradicional con un Toque Andaluz, con Huevo Frito Campero, Tomate del Valle del Guadalhorce Asado, Lomo de Orza, Panceta Ibérica, Estofado de Alubias y Morcilla artesana de Ronda
Traditional English Breakfast with Andalusian Twist: Free-range Fried Egg, roasted Tomato from the Guadalhorce Valley, Lomo de Orza (marinated Pork Loin), Iberian Pancetta, stewed Beans and Artisan Black Pudding from Ronda
- DESAYUNO VEGANO / VEGAN BREAKFAST**   23
Tofu Revuelto sobre Tostadas de Pan con Espinacas, Setas Shiitaké, Tomates Cherry, Salchicha Vegetal y Aguacate en Rodajas
Scrambled Tofu and Spinach toast with Shiitake Mushrooms, Cherry Tomatoes, Plant-based Sausage and Sliced Avocado

A LA CARTA / A LA CARTE

- HUEVOS BENEDICTINOS / EGGS BENEDICT**     19
Servido sobre un tierno Brioche de Mantequilla, napado con Salsa Holandesa.
Acompañado de Salmón Ahumado, Aguacate o Espinacas
Served on Soft Butter Brioche, Topped with Hollandaise Sauce. Accompanied by Smoked Salmon, Avocado or Spinach
- HUEVOS AL GUSTO / EGGS YOUR WAY**     17
Revueltos, Fritos, Tortilla o Escalfados, acompañados de Jamón Cocido, Queso, Champiñones, Verduras, Bacon, Salchichas o Jamón Ibérico
Scrambled, Fried, Omelette or Poached, served with your Choice of Cooked Ham, Cheese, Mushrooms, Vegetables, Bacon, Sausages or Iberian Ham
- VEGAN HEALTHY / VEGAN HEALTHY**    17
Rebanadas de Pan Crujiente con Hummus de Aguacate, Tomate Cherry, Rábanos y Semillas de Chía
Crispy Bread Slices with Avocado Hummus, Cherry Tomatoes, Radishes and Chia Seeds
- BOL AÇAÍ / AÇAÍ BOWL**   15
Açaí con una Selección de Frutas, Semillas y nuestra Granola Casera
Açaí with a Fruits Selection, Seeds and Our Homemade Granola
- PANCAKES / PANCAKES**    16
Pancakes con Yogur Griego, Bayas, Pistachos y Jarabe de Arce
Pancakes with Greek Yogurt, Berries, Pistachios and Maple Syrup
- FRUTA / FRUIT** 15
Selección de Frutas de Temporada
Seasonal Fruits Selection

ROOM SERVICE

MENÚ TODO EL DÍA, DE 11:00 A 23:00
ALL DAY MENU FROM 11:00 TO 23:00

TAPAS Y PLATOS PARA COMPARTIR / TO SHARE

Hummus de Garbanzos con Pan Árabe y Za'atar /   	15
<i>Chickpea Hummus with Arabic Bread and Za'atar</i>	
Alcachofas a la Brasa con Alioli de Limón /   	17
<i>Grilled Artichokes with Lemon Alioli</i>	
Patatas Bravas / "Bravas" Potatoes   	16

ENTRANTES / STARTERS

	1/2 ración / portion	ración / portion
Jamón de Bellota, Pan de Cristal y Tomate /  	27	35
<i>Iberian Ham, Crystal Bread and Tomato</i>		
Gazpacho Andaluz / Andalusian Gazpacho 		18
Ensalada de Queso de Cabra / Goat Cheese Salad    		19
Ensalada Gran Marbella: Lechuga Romana, Tomates Cherry, Pepino, Huevo Duro, Chalota y su Aderezo (A elegir entre Pollo, Gambas, Atún o Tofu) /        		21
<i>Gran Marbella Salad: Romaine Lettuce, Cherry Tomatoes, Cucumber, Boiled Egg, Shallot and House Dressing (Choose between Chicken, Prawns, Tuna or Tofu)</i>		
Carpaccio de Salmón / Salmon Carpaccio   		25
Croquetas de Jamón Ibérico / Iberian Ham Croquettes     		19

PLATOS PRINCIPALES / MAINS

Iconic Sándwich Club / Iconic Club Sandwich   	28
Sándwich de Roast Beef / Roast Beef Sandwich      	27
Hamburguesa Gran Marbella / Gran Marbella Burger      	28
Linguini con Mariscos y Salsa de Ajo y Limón /      	24
<i>Seafood Linguini with Garlic and Lemon Sauce</i>	
Linguini con Tomate al Estilo Andaluz / Linguini with Andalusian Pomodoro  	20

PARRILLA / GRILL

Atún a la Malagueña / "Málaga" Style Tuna   	32
Lubina a la Plancha con Salsa de Almendras / Grilled Sea Bass with Almond Sauce    	34
Solomillo de Vaca Madurada / Matured Beef Tenderloin 	38

GUARNICIONES / SIDES

Patatas de Campo Fritas / Rustic Fried Potatoes	9
Parrillada de Verduras de Temporada con Gremolata Fresca / <i>Grilled Seasonal Vegetables with Fresh Gremolata Sauce</i>	9
Pimientos del Padrón con Flor de Sal / <i>Grilled Padrón Peppers with Fleur de Sel</i>	9
Espárragos a la Parrilla con Sal Marina y Limón / <i>Grilled Asparagus with Sea Salt and Lemon</i>	9

POSTRES / DESSERTS

Trufas de chocolate / <i>Chocolate Truffles</i> 🍫	10
Surtido de Macarons Artesanales / <i>Assortment of Artisanal Macarons</i> 🍪🍪🍪🍪	10
Panna Cotta de Coco, Mango y Maracuyá / <i>Coconut, Mango and Passion Fruit Panna Cotta</i> 🥥🍌🍷	10
Tarta del Día / <i>Cake of the Day</i> 🍰🍪🍪🍪🍌🍌🍌	10

ROOM SERVICE

MENÚ NOCTURNO, DE 23:00 A 07:00
NIGHT MENU FROM 23:00 TO 07:00

TAPAS Y PLATOS PARA COMPARTIR / TO SHARE

	1/2 ración / portion	ración / portion
Hummus de Garbanzos con Pan Árabe y Za'atar / <i>Chickpea Hummus with Arabic Bread and Za'atar</i> 🍷🍌🍌		15
Jamón de Bellota, Pan de Cristal y Tomate / <i>Iberian Ham, Crystal Bread and Tomato</i> 🍌🍌	27	35
Gazpacho Andaluz / <i>Andalusian Gazpacho</i> 🍷		18
Carpaccio de Salmón / <i>Salmon Carpaccio</i> 🍌🐟🍷		25
Sándwich de Roast Beef / <i>Roast Beef Sandwich</i> 🍌🍌🍌🍌🍌🍌		27
Bikini de Jamón Ibérico / <i>Iberian Ham "Bikini" Sandwich</i> 🍌🍌		27

POSTRES / DESSERTS

Surtido de Macarons Artesanales / <i>Assortment of Artisanal Macarons</i> 🍪🍪🍪🍪	10
Tarta del Día / <i>Cake of the Day</i> 🍰🍪🍪🍪🍌🍌🍌	10

GIN

Iconic Gin	23
Tanqueray	21
Martin Miller's	25
Hendrick's	25

VODKA

Belvedere	22
Grey Goose	23
Absolut	19

RON / RUM

Zacapa 23	33
Brugal Añejo	19
Havana Club 7	21
Zacapa XO	52

WHISKY

Jack Daniel's Old No.7	21
Johnnie Walker Black Label	23
Hibiki Harmony	41
Yamazaki 12 Year	44
The Macallan Double Cask 12-Year-Old	25
The Macallan Double Cask 18-Year-Old	51

TEQUILA

Clase Azul Reposado	48
Don Julio Reposado	31
Barajas Añejo	43
Barajas Reposado	47
Barajas Reserva	53

COGNAC

Hennessy VS	25
Hennessy XO	55
Rémy Martin VSOP	27

APERITIVOS / APERITIFS

Martini Blanco / Martini Rosso / Martini Dry	13
Martini Riserva Speciale Rubino / Ambrato	15
Petroni Blanco / Tinto	14

LICORES / LIQUEURS

Cointreau / Baileys / Fernet Branca / Kahlúa / Limoncello / Tia Maria	15
Grand Marnier	17
Licor de Flor de Saúco / <i>Elderflower Liqueur</i>	15
Crema De Orujo Ruavieja / Orujo De Hierbas Ruavieja	15
Tosellini Legni Grappa 38%	15

CERVEZAS / BEERS

Alhambra Especial (5,4%): España - Grifo / <i>Spain - Draft</i>	10
Alhambra Reserva 1925 (6,4%): España - Botella / <i>Spain - Large 330ml</i>	11
Mahou 5 Estrellas (5,5%): España - Botella 330 ml / <i>Spain- Large 330ml</i>	11
Mahou 5 Estrellas Sin Gluten / <i>Gluten Free</i> (5,5%): España - Botella / <i>Spain- Large 330ml</i>	11
Mahou Sin Alcohol / <i>Non-Alcoholic</i> (0,8%) : España - Botella / <i>Spain - Large 330ml</i>	10
Corona (4,5%): México - Botella / <i>Mexico- Large 330ml</i>	12
Stella Artois (4,8%): Bélgica - Botella / <i>Belgium - Large 330ml</i>	12
Budweiser (4,8%): Alemania - Botella / <i>Germany - Large 330ml</i>	12
Franziskaner Naturtrüb (5%): Alemania - Trigo - Botella / <i>Germany - Weissbier - Large 330ml</i>	12

SIDRAS / CIDERS

Kopparberg: Fresa & Lima / <i>Strawberry & Lime</i>	11
Kopparberg: Mix de frutas / <i>Mixed Fruit</i>	11

AGUA / WATER

Sant Aniol 0,75L Agua Mineral / <i>Sant Aniol 0,75L Still Water</i>	11
Sant Aniol 0,75L Agua Con Gas / <i>Sant Aniol 0,75L Sparkling Water</i>	11

REFRESCOS / SOFT DRINKS

Coca Cola, Light, Zero, Fanta Naranja, Fanta Limón, Sprite, Aquarius Limón, Aquarius Naranja, Nestea / <i>Coke, Diet, Zero, Fanta Orange, Fanta Lemon, Sprite, Aquarius Lemon, Aquarius Orange, Nestea</i>	9
Tónica, Tónica Light, Refresco de Jengibre, Cerveza de Jengibre, Soda / <i>Tonic Water, Skinny Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Soda</i>	9
Bitter Rosso	9
Red Bull	11

ZUMO / JUICE

Naranja / <i>Orange</i>	9
Manzana, Piña, Arándanos / <i>Apple, Pineapple, Cranberry</i>	9
Refresco de Manzana con Flor de Sauco / <i>Appletizer Elderflower Pressé</i>	9



Gluten



Frutos secos



Apio



Crustáceos



Lácteos



Sésamo



Moluscos



Mostaza



Altramuces



Huevos



Pescado



Soja



Cacahuets



Sulfitos

Para cualquier duda sobre alérgenos contacte con nuestro personal / *For any further questions about allergens, please get in contact with our staff*

