

H O T E L **CASA MACA** R U R A L

B R E A K F A S T

EGGS BENEDICT ROYAL / 12.00
with smoked salmon

SCRAMBLED EGGS / 9.00
carob bread & avocado

AÇAI BOWL / 10.00
açai, almond milk, chia seeds,
red berries & banana

YOGHURT BOWL / 9.00
greek yoghurt, muesli, sundried fruit,
red berries & caramelized nuts

IBERICO HAM PLATTER / 28.00
homemade toasts & grated tomato

HAM & CHEESE TOASTIE / 6.00

BACON & CHEESE SANDWICH / 7.00

IBERICO TOAST / 12.00
with cristal bread

FRUIT PLATTER / 12.00

CROISSANT / 4.00

D R I N K S

FRESH ORANGE JUICE / 5.00

FRUIT JUICE / 7.00

HOMEMADE LEMONADE / 4.00

MIMOSA / 8.00

BELLINI / 8.00

HUGO / 9.00

HOTEL CASA MACA RURAL

DESAYUNO

HUEVOS BENEDICT / 12.00
con salmón ahumado

HUEVOS REVUELTOS / 9.00
pan de algarroba y aguacate

AÇAÍ BOWL / 10.00
açai, leche de almendras, semillas de chía,
frutos rojos y plátano

YOGURT BOWL / 9.00
yogurt griego, muesli, fruta deshidratada,
frutos rojos y nueces caramelizadas

JAMÓN IBÉRICO / 28.00
con tostadas caseras y tomate rallado

BIKINI DE JAMÓN Y QUESO / 6.00

SANDWICH DE BACON Y QUESO / 7.00

TOSTADA DE JAMÓN IBÉRICO / 12.00
en pan de cristal

PLATO DE FRUTA FRESCA / 12.00

CROISSANT / 4.00

BEBIDAS

ZUMO DE NARANJA RECIÉN EXPRIMIDO / 5.00

ZUMO VARIADO / 7.00

LIMONADA CASERA / 4.00

MIMOSA / 8.00

BELLINI / 8.00

HUGO / 9.00

H O T E L C A S A M A C A R U R A L

L U N C H & D I N N E R

S T A R T E R S

BLACK HUMMUS / 13.00
artisan bread & crunchy vegetables

SALMOREJO / 12.00
with iberico grissini

BURRATINA / 16.00
papaya compote, pesto & roasted tomato

IBÉRICO HAM / 28.00
with homemade toasts

PAPAS ARRUGADAS / 10.00
canarian wrinkly potatoes served with "mojo rojo", a chilli garlic sauce

PEPPERS & ANCHOVIES / 18.00
with toasted cristal bread & tomato

SNAPPER TIRADITO / 18.00
mango based leche de tigre

SAUTEED MIXED VEGETABLES / 12.00
broccoli, asparagus & mangetout peas

M A I N S

BUDDHA BOWL / 14.00
bulgur wheat, chickpea, pumpkin, sesame, hummus, avocado, kale, radish & fresh greens

TUNA POKE BOWL / 18.00
marinated rices, seaweed, tuna tartare with strawberries, salmon roe & crispy garlic

TURBOT / 26.00
with seasonal vegetables from our garden

SEAFOOD RICE / 20.00
with shrimp & calamari

GRILLED OCTOPUS / 25.00
fennel cream, rocotto & asparagus air

ROASTED CHICKEN / 19.00
with beetroot & ricotta salad

HOMEMADE BURGER / 17.00
lettuce, onion confit, grilled tomato & Mozzarella cheese

SIRLOIN STEAK / 28.00
with homemade french fries

D E S S E R T S

CHOCOLATE MOUSSE / 8.00
with red fruits soup & hazelnut crumble

HOMEMADE FLAÓ / 8.00

FRUIT SALAD / 6.00

SORBET / 6.00

HOTEL CASA MACA RURAL

ALMUERZO Y CENA

ENTRANTES

HUMMUS NEGRO / 13.00

con tostadas de pan artesano y verduritas crocantes

SALMOREJO / 12.00

con grissini de ibérico

BURRATINA / 16.00

compota de papaya, pesto y tomate asado

JAMÓN IBÉRICO / 28.00

con tostadas caseras

PAPAS ARRUGADAS / 10.00

con mojo picón

PIMIENTOS Y ANCHOAS / 18.00

tosta de pan crujiente con tomate restregado

TIRADITO DE PARGO / 18.00

leche de tigre con mango

SALTEADO DE VERDURAS / 12.00

brócoli, espárragos y tirabeques

PRINCIPALES

BUDDHA BOWL / 14.00

bulgur, garbanzos, calabaza, sésamo, hummus, aguacate, col kale, rabanito, brotes frescos

POKE BOWL DE ATÚN / 18.00

arroz marinado, ensalada de algas, tartar de atún con fresas, huevos de salmón, edamame y chips de ajo

RODABALLO / 26.00

con verduras de temporada y algas marinas

ARROZ DE MAR / 20.00

con gambón y calamar

PULPO SOASADO / 25.00

crema de hinojo, aire de espárragos y rocotto

POLLO A LA BRASA / 19.00

con ensalada de remolacha y ricotta

HAMBURGUESA CASERA / 17.00

lechuga, cebolla confitada, tomate escalibado y queso Mozzarella

LOMO BAJO / 28.00

con patatas fritas caseras

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE / 8.00

sopita de frutos rojos y crumble de avellana

FLAÓ CASERO / 8.00

ENSALADA DE FRUTAS / 6.00

SORBETE / 6.00

H O T E L C A S A M A C A R U R A L

P O O L M E N U

BLACK HUMMUS / 13.00

artisan bread & crunchy vegetables

PAPAS ARRUGADAS / 10.00

canarian wrinkly potatoes with red and green mojo dips

SHRIMPS IN PANKO TEMPURA / 14.50

SMOKED SARDINES / 10.00

CHICKEN FINGERS / 13.50

IBÉRICO HAM / 28.00

with homemade toasts

PEPPERS & ANCHOVIES / 18.00

with toasted cristal bread & tomato

BURRATINA / 16.00

papaya compote, pesto & roasted tomato

BUDDHA BOWL / 14.00

bulgur wheat, chickpea, pumpkin, sesame, hummus, avocado, kale, radish & fresh greens

TUNA POKE BOWL / 18.00

marinated rice, seaweed, tuna tartare with strawberries, salmon roe & crispy garlic

SAUTEED MIXED VEGETABLES / 12.00

broccoli, asparagus & mangetout peas

KING CRAB SANDWICH / 18.00

chopped lettuce, hard-boiled egg & homemade mayonnaise

CLUB SANDWICH / 14.00

grilled chicken, emmental cheese, crispy bacon, tomato & lettuce

HOMEMADE BURGER / 17.00

lettuce, onion confit, grilled tomato & Mozzarella cheese

P O O L D R I N K S

WHITE OR RED SANGRIA / 1L x 24.00 / 1,5L x 28.00

CAVA SANGRIA / 1L x 28.00 / 1,5L x 32.00

PIMM'S JUG / 1L x 24.00 / 1,5L x 28.00

BLOODY MARY / 12.00

MOJITO / 12.00

MARGARITA / 12.00

ELYX MOSCOW MULE / 12.00

HOMEMADE LEMONADE 1L / 10.00

HOTEL CASA MACA RURAL

MENÚ PISCINA

HUMMUS NEGRO / 13.00

con tostadas de pan artesano y verduritas crocantes

PAPAS ARRUGADAS / 10.00

con salsa de mojo verde y rojo

GAMBAS EN TEMPURA DE PANKO / 14.50

SARDINAS AHUMADAS / 10.00

FINGERS DE POLLO / 13.50

JAMÓN IBÉRICO / 28.00

con tostadas caseras

PIMIENTOS Y ANCHOAS / 18.00

tosta de pan crujiente con tomate restregado

BURRATINA / 16.00

compota de papaya, pesto y tomate asado

BUDDHA BOWL / 14.00

bulgur, garbanzos, calabaza, sésamo, hummus, aguacate, col kale, rabanito, brotes frescos

POKE BOWL DE ATÚN / 18.00

arroz marinado, ensalada de algas, tartar de atún con fresas, huevos de salmón, edamame y chips de ajo

SALTEADO DE VERDURAS / 12.00

brócoli, espárragos y tirabeques

SANDWICH DE CANGREJO REAL / 18.00

lechuga picada, huevo duro y mayonesa casera

CLUB SANDWICH / 14.00

pollo asado, queso Emmental, beicon crujiente, tomate y lechuga

HAMBURGUESA CASERA / 17.00

lechuga, cebolla confitada, tomate escalibado y queso Mozzarella

BEBIDAS PISCINA

SANGRÍA DE VINO TINTO O BLANCO / 1L x 24.00 / 1,5L x 28.00

SANGRÍA DE CAVA / 1L x 28.00 / 1,5L x 32.00

JARRA PIMM'S / 1L x 24.00 / 1,5L x 28.00

BLOODY MARY / 12.00

MOJITO / 12.00

MARGARITA / 12.00

ELYX MOSCOW MULE / 12.00

LIMONADA CASERA 1L / 10.00

HOTEL **CASA MACA** RURAL

T I N T O / R E D

LA PLANTA ROBLE RIVERA / 28.00

FINCA DEL MARQUESADO RIOJA / 27.00

VALDUERO 1 CEPA / 56.00

MAURO / 65.00

ABEL MENDOZA SELEC. PERSONAL / 68.00

TERROIR AL LIMIT / 85.00

BARON DE CHIREL / 95.00

SCALA DEI MAS DEU PRIORAT / 100.00

B L A N C O / W H I T E

FLOR DE VETUS / 27.00

INTRAMURS DE POBLET / 27.00

BLANC DE ROURE / 31.00

CAN SUMOI PERFUM ECO / 31.00

BREZO GODELLO / 34.00

EOLIC SAUVIGNON BLANC / 38.00

**ALBARIÑO ZARATE TRAS
DE VIÑA SOBRE LIAS / 45.00**

LOUIS MOREAU CHABLIS 1ER CRU / 52.00

RAIMAT 100 / 54.00

R O S A D O / R O S E

LA VIEILLE FERME / 27.00

SAINT-SIDOINE CÔTES DE PROVENCE / 30.00

BT ORGANIC ROSÉ / 36.00

MIRAVAL / 38.00

SCALA DEL PLA DELS ANGELS / 45.00

C A V A & C H A M P A G N E

PARXET CUVÉE 21 ECO / 30.00

RAIMAT CHARDONNAY BRUT / 35.00

AYALA BRUT / 80.00

GOSSET GRAN RESERVA / 110.00

LAURENT PERRIER ROSÉ / 110.00