

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

ENTRANTES

BURRATINA | 19.00
con confitura de papaya, pesto y brotes frescos

GAZPACHO DE MELÓN | 14.00
con tostada de ibérico

CALAMARES SALTEADOS | 19.00
con sobrasada ibicenca

♥ **PATATA ASADA | 18.00**
con guacamole y pico de gallo

♥ **HUMMUS Y CRUDITÉS | 18.00**

TARTAR DE ATÚN ROJO | 22.00
con fresas y huevas de tobiko

JAMÓN IBÉRICO | 33.00
de bellota y sus tostas

PRINCIPALES

PESCADO DEL DÍA | 28.00
con crema de algas

ENTRECOT | 27.00
de ternera madurado con patata asada

PULPO | 30.00
con parmentier de patata y sobrasada

POLLO PAYÉS | 22.00
con verduritas de temporada

HAMBURGUESA MACA | 22.00
100% angus, cheddar, cebolla caramelizada en pan brioche con patatas fritas

♥ **FETUCCINI DE NUESTRO HUERTO | 20.00**

♥ **BUDDHA BOWL | 20.00**
hummus, bulgur, col kale, aguacate y vinagreta de mostaza

GUARNICIONES

PATATAS ASADAS | 10.00

VERDURAS DE TEMPORADA | 10.00

POSTRES

CREMOSO CHOCOLATE | 10.00

HOJALDRE DE LIMÓN | 10.00

TARTA DE QUESO | 10.00

DEGUSTACIÓN DE NUESTROS POSTRES CASEROS | 25.00

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

STARTERS

BURRATA CHEESE | 19.00
with papaya confit, pesto & fresh sprouts

MELON GAZPACHO | 14.00
with iberico ham toast

SAUTÉED CALAMARI | 19.00
with ibicencan “sobrasada” sausage

♥ **ROASTED POTATO | 18.00**
with guacamole & pico de gallo

♥ **HUMMUS & CRUDITES | 18.00**

RED TUNA TARTARE | 22.00
with strawberries & tobiko eggs

IBERICO HAM | 33.00
acorn-fed with toasts

MAINS

FISH OF THE DAY | 28.00
with seaweed cream

ENTRECOTE | 27.00
beef steak matured with roasted potato

OCTOPUS | 30.00
with potato parmentier & “sobrasada” sausage

FREE-RANGE IBICENCAN CHICKEN | 22.00
with seasonal vegetables

MACA BURGER | 22.00
100% angus, cheddar, caramelized onion in brioche bread with chips

♥ **OUR GARDEN'S FETUCCINI | 20.00**

♥ **BUDDHA BOWL | 20.00**
hummus, bulgur, kale, avocado & mustard vinaigrette

SIDES

ROASTED POTATOES | 10.00

SEASONAL VEGETABLES | 10.00

DESSERTS

CHOCOLATE CREAMY | 10.00

LEMON PUFF PASTRY | 10.00

CHEESECAKE | 10.00

TASTING OF OUR HOMEMADE DESSERTS | 25.00

HOTEL **CASA MACA** RURAL

TINTO | RED

LA PLANTA ROBLE | 25.00

Tempranillo, D.O. Ribera Del Duero

ARIENZO | 30.00

Tempranillo, D.O. Rioja

ARID | 32.00

Garnacha, D.O.Q. Priorat

RAMON BILBAO ALTOS VIÑEDOS | 36.00

Tempranillo, Graciano, D.O. Rioja

MARQUES DE RISCAL RESERVA | 38.00

Tempranillo, Graciano, D.O. Rioja

CRUZ DE ALBA | 35.00

D.O. Ribera del Duero

VALDUERO CRIANZA | 48.00

D.O. Ribera del Duero

ABEL MENDOZA SEL. PERSONAL | 65.00

D.O. Rioja

BARON DE CHIREL RESERVA | 95.00

D.O. Rioja

MASDEU DE SCALA DEI | 130.00

D.O.Q. Priorat

ROSADO / ROSÉ

STUDIO BY MIRAVAL | 40.00

A.O.C. Côtes De Provence

WHISPERING ANGEL | 60.00

Grenache, Zolle, Cinsault

A.O.C. Côtes De Provence

DOMAINES OTT | 70.00

Chateua de selle, A.O.C. Côtes De Provence

MUGA | 33.00

Garnacha, viura, tempranillo, D.O. Rioja

MARQUES DE CACERES EXCELLENCE | 30.00

D.O. Rioja

SAINT-SIDOINE | 30.00

A.O.C. Côtes De Provence

SCALA DEL PLA DELS ANGELS | 40.00

Garnacha, D.O.Q. Priorat

HOTEL **CASA MACA** RURAL

BLANCO | WHITE

MARQUES DE RISCAL | 34.00

Sauvignon Blanc, D.O. Rueda

MAR DE FRADES | 39.00

Albariño, D.O. Rias Baixas

FLOR DE VETUS | 30.00

Verdejo, D.O. Rueda

BREZO | 31.00

Godello, D.O. Valdeorras

OSSIAN | 58.00

Verdejo, D.O. Rueda

INTRAMURS DE POBLET | 30.00

Chardonnay, D.O. Conca de Barberá

EOLIC | 38.00

Sauvignon Blanc

GORKA IZAGUIRRE | 32.00

Txakoli, D.O. Bizkaiko

LA LIEBRE Y LA TORTUGA | 36.00

Albariño, D.O. Rias Baixas

RAIMAT 100 | 70.00

D.O. Costers del Segre

CAVA & PROSECCO

FREIXENET PROSECCO BRUT | 35.00

FREIXENET PROSECCO ROSE | 35.00

ANNA BLANC DE BLANC | 32.00

De Nit RAVENTOS i BLANC | 35.00

ROGER DE FLOR BRUT | 30.00

CHAMPAGNE

MUMM BRUT | 90.00

AYALA BRUT | 80.00

GOSSET GRAN RESERVA | 100.00

LAURENT PERRIER ROSÉ | 140.00

HOTEL CASA MACA RURAL

CERVEZAS

ALHAMBRA 1925 | 5.00

SAN MIGUEL SELECTA | 5.00

CORONA | 5.00

SAN MIGUEL 0% | 4.00

APERITIVOS

APEROL SPRITZ | 9.00
aperol, cava y piel de naranja

CAMPARI ORANGE | 9.00
campari, cava, zumo de naranja y piel de naranja

HUGO | 9.00
licor de sauco, cava, rodaja de lima y hojas de menta

MOJITÉ | 9.00
té verde menta, jengibre, lima, menta,
azúcar de caña y hielo picado

CÓCTELES

MOJITO CLÁSICO Ó DE FRUTAS | 12.00
ron, angostura, lima, menta, azúcar de caña
y hielo picado

CAIPIRINHA | 12.00
cachaça, lima y azúcar

CAIPIROSKA | 12.00
vodka, zumo de lima y azúcar de caña

BLOODY MARY | 12.00
vodka, zumo de tomate, zumo de lima,
tabasco y especias

MOSCOW MULE | 12.00
vodka, zumo de lima, ginger beer y menta

DAIQUIRI DE FRUTAS | 12.00
ron, azúcar y frutas

TRULL | 12.00
bailey's, vodka, licor de vainilla y hielo picado

SANGRÍA DE VINO TINTO | 30.00

SANGRÍA DE CAVA | 35.00

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

B E E R S

ALHAMBRA 1925 | 5.00

SAN MIGUEL SELECTA | 5.00

CORONA | 5.00

SAN MIGUEL 0% | 5.00

A P P E T I Z E R S

APEROL SPRITZ | 9.00

aperol, cava & orange peel

CAMPARI ORANGE | 9.00

campari, cava, orange juice & orange peel

HUGO | 9.00

elderflower liqueur, cava, slice of lime & mint leaves

MOJITÉ | 9.00

mint green tea, ginger, lime, mint, cane sugar & crushed ice

C O C K T A I L S

CLASSIC OR FRUIT MOJITO | 12.00

ron, angostura, lime, mint, cane sugar & crushed ice

CAIPIRINHA | 12.00

cachaça, lime & sugar

CAIPIROSKA | 12.00

vodka, lime juice & cane sugar

BLOODY MARY | 12.00

vodka, tomato juice, lime juice, tabasco & spices

MOSCOW MULE | 12.00

vodka, lime juice, ginger beer & mint

FRUIT DAIQUIRI | 12.00

ron, sugar & fruits

TRULL | 12.00

bailey's, vodka, vanilla liqueur & crushed ice

RED WINE SANGRIA | 30.00

CAVA SANGRIA | 35.00