




Hotel Villa de Laguardia

by Sercotel Hotels

Sercotel
hotels

CARTA / MENU



PARA PICAR

APPETIZERS | POUR PARTAGER

| | |
|--|--------------|
| Jamón ibérico de bellota, pan de cristal y tomate en textura ● | 24,00 |
| Acorn-fed Iberian Ham, Crystal Bread and Textured Tomato <i>Jambon ibérique de bellota, pain de cristal et tomate en texture</i> | |
| Croquetas cremosas de jamón ibérico (8ud) ●●●●●●●● | 11,30 |
| Creamy Iberian Ham Croquettes (8 units) <i>Croquettes crémeuses au jambon ibérique (8 ud)</i> | |
| Carpaccio de wagyu, lascas de parmesano, setas de temporada, piñones y rúcula ●●● | 16,90 |
| Wagyu Carpaccio, Shavings of Parmesan Cheese, Seasonal Mushrooms, Pine Nuts and Rocket <i>Carpaccio de wagyu, éclats de parmesan, champignons de saison, pignons et roquette</i> | |
| Carpaccio de bacalao ahumado ligeramente sobre tomate rallado, vinagreta de miel y naranja, toques de rúcula y torrefacto de olivas negras ●● | 15,90 |
| Lightly smoked cod carpaccio on grated tomato, honey and orange vinaigrette, touches of rocket and roasted black olives <i>Carpaccio de morue légèrement fumée sur tomates râpées, vinaigrette au miel et à l'orange, touches de roquette et torréfié d'olives noires</i> | |
| Tartar de salmón curado en sal y pimienta rosa ,toques cítricos y eneldo ●●●● | 13,90 |
| Salmon tartare cured in salt and pink pepper, citrus touches and dill <i>Tartare de saumon cuit au sel et poivre rose, touches de citriques et d'aneth</i> | |
| Escalivada de verduras asadas con sardina ahumadas al humo de roble ●●● | 15,90 |
| Grilled Vegetable Escalivada with Oak Smoked Sardines <i>"Escalivada" de légumes rôtis avec sardines fumées au bois de chêne</i> | |
| Carpaccio de presa ibérica confitada al vacío, puntos de ali oli y pimientos del cristal ●● | 15,90 |
| Vacuum-packed Candied Iberian Pork Shoulder Carpaccio, Points of Ali Oli and Crystal Peppers <i>Carpaccio de gibier ibérique confit sous vide, touches d'aioli et piments du cristal</i> | |
| Anchoas ahumadas en tostita de pan de cristal, ajo blanco malagueño y huevas de arenque ●●● | 15,90 |
| Smoked Anchovies on Crystal Bread Toast, Málaga White Garlic and Herring Roe <i>Anchois fumés sur toast de pain de cristal, soupe froide aux amandes et à l'ail de Malaga et œufs de hareng</i> | |
| Salmorejo de tomate del caserío ,torreznos de jamón ibérico y aceite de oliva ● | 7,90 |
| The Hamlet's Tomato Salmorejo, Iberian Ham Rashers and Olive Oil <i>Crème froide aux tomates de la ferme, lardons de jambon ibérique et huile d'olive</i> | |
| Pulpo asado en dos cocciones, patata chafada sobre mahonesa y aceite de pimentón ●● | 18,75 |
| Twice roasted Octopus, mashed potatoes over mayonnaise and paprika oil <i>Poulpe grillé avec deux cuissons, pomme de terre écrasée sur mayonnaise et huile de piment rouge</i> | |

*Consulte la información sobre alérgenos en la última página
*Check the nutritional information about allergens on the last page
*Consultez les informations nutritionnelles sur les allergènes sur la dernière page

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

| |
|---|
| Gluten Gluten <i>Gluten</i> ● |
| Lácteos Milk Products <i>Produits laitiers</i> ● |
| Huevos Eggs <i>Oeufs</i> ● |
| Frutos secos Dried fruit <i>Fruits secs</i> ● |
| Cacahuetes Peanuts <i>Arachides</i> ● |
| Pescado Fish <i>Poisson</i> ● |
| Apio Celery <i>Céleri</i> ● |
| Mostaza Mustard <i>Moutarde</i> ● |
| Soja Soy <i>Soja</i> ● |
| Crustáceos Crustaceans <i>Crustacés</i> ● |
| Sulfitos Sulfites <i>Sulfites</i> ● |
| Sésamo Sesame <i>Sésame</i> ● |
| Altramuz lupin beans <i>Haricots de lupin</i> ● |

Información sobre alérgenos en base a la Ley de Información Alimentaria Reglamento 1169/2011
Information on allergens based on the Regulation of the Food Information Law 1169/2011
Informations sur les allergènes sur la base de la réglementation de la loi sur l'information alimentaire 1169/2011

BUEN PROVECHO / BON APPETIT



POSTRES

DESSERT | DESSERTS

- Torrija caramelizada villa de Laguardia** ●●● 5,90
Villa de Laguardia Caramelized Spanish-style French Toast
Pain perdu caramélisé villa de Laguardia
- Coulant de chocolate con helado de vainilla** ●●● 5,90
Chocolate coulant with vanilla ice cream
Coulant au chocolat avec glace vanille
- Tarta cremosa de queso con coulis de frutos rojos** ●● 6,10
Creamy cheese cake with red fruit coulis
Tarte crémeuse au fromage avec coulis de fruits
- Goxua** ●●● 6,10
Goxua (Basque sponge cake and custard)
Goxua (gâteau basque)
- Sorbete del chef** ●● 5,90
The Chef's Sorbet
Sorbet du chef
- Carpaccio de piña caramelizado helado de yogurt** ●●● 5,90
Caramelized pineapple carpaccio and yogurt ice cream
Carpaccio d'ananas caramélisé avec glace au yaourt
- Tarta casera de manzana** ●●● 6,20
Homemade Apple Pie
Tarte aux pommes maison

*Consulte la información sobre alérgenos en la última página
*Check the nutritional information about allergens on the last page
*Consultez les informations nutritionnelles sur les allergènes sur la dernière page



ENSALADAS

SALADS | SALADES

- Ensalada de pollo rebozado en panko, salsa cesar, piñones y lascas de parmesano** ●●●●●● 9,90
Panko-battered chicken salad, Caesar salad dressing, pine nuts and shavings of parmesan cheese
Salade de poulet pané au panko, sauce César, pignons et éclats de parmesan
- Ensalada fresca de verano, nueces, manzana, frambuesa y vinagreta de miel mostaza** ●● 9,90
Fresh summer salad, nuts, apple, raspberry and honey mustard vinaigrette
Salade fraîche d'été, noix, pomme, framboise et vinaigrette au miel et à la moutarde
- Ensalada ilustrada made in villa de Laguardia** ●● 8,00
Illustrated salad made in Villa de Laguardia
Salade illustrée made in villa de Laguardia
- Ensalada de brotes verdes, atún al vacío con bolas de pimienta rosa y hojas de laurel, romesco y su vinagreta** ●● 11,95
Green sprout salad, vacuum-packed tuna fish with pink peppercorns and bay leaves,
Salade de feuilles tendres vertes, thon sous vide avec boules de poivre rose et feuilles de laurier, romesco (sauce typique de Catalogne) et sa vinaigrette



PRINCIPALES

MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

- Risotto de hongos con lascas de parmesano** ● 12,90
Mushroom Risotto with Shavings of Parmesan Cheese
Risotto aux champignons avec éclats de parmesan
- Nuestra cuchara (*)** 10,20
Today's Special
Notre cuillère
- Arroz negro de chipironcitos guisados en su tinta con quenelle de ali oli** ●●● 11,50
Black rice with baby cuttlefish stewed in their ink with ali oli quenelle
Riz noir aux petits calamars cuits dans leur encre avec quenelle d'aioli

*Consulte la información sobre alérgenos en la última página
*Check the nutritional information about allergens on the last page
*Consultez les informations nutritionnelles sur les allergènes sur la dernière page



EL MAR

SEAFOOD | LA MER

| | |
|--|--------------|
| Lomo de bacalao a la plancha sobre pisto manchego ● | 15,90 |
| Grilled Cod Fillet on Spanish Ratatouille <i>Filet de cabillaud grillé sur ratatouille de la Mancha</i> | |
| Merluza asada al estilo donostiarra ● | 17,90 |
| San Sebastian Style Roasted Hake <i>Colin rôti façon donostiarra (à la sauce verte)</i> | |
| Brocheta de rape al vacío al toque de pimentón sobre crema fina de marisco y coulis de mango ●●● | 17,90 |
| Vacuum-packed monkfish skewer with a touch of paprika on a fine seafood cream and mango coulis <i>Brochette de lotte cuite sous vide avec touche de piment rouge sur crème fine aux fruits de mer et coulis de mangue</i> | |
| Chipironcitos guisados en su tinta con bouquet de arroz bomba ●●● | 16,00 |
| Baby cuttlefish stewed in their ink with a bomba rice bouquet <i>Petits calamars cuits dans leur encre avec bouquet de riz</i> | |
| Gambón a la plancha (10 ud) ● | 16,50 |
| Grilled Gambon (10 units) <i>Grosses crevettes grillées (10 ud)</i> | |

*Consulte la información sobre alérgenos en la última página
*Check the nutritional information about allergens on the last page
*Consultez les informations nutritionnelles sur les allergènes sur la dernière page



LA CARNE

MEAT | LA VIANDE

| | |
|--|-----------------|
| Chuletón a la brasa (+-1000 gr) | 39,90/kg |
| Grilled T-bone Steak (+ -1000 gr) <i>Côte de bœuf à la braise (+ -1000 gr)</i> | |
| Solomillo asado, foie a la plancha y cremoso de patata ● | 19,00 |
| Roasted sirloin steak, grilled foie gras and creamy potato <i>Filet rôti, foie grillé et crémeux de pommes de terre</i> | |
| Hamburguesa de buey wagyu ●●● | 12,95 |
| Wagyu Beef Burger <i>Hamburger de bœuf wagyu</i> | |
| Carrilleras de ternera guisadas al vino tinto ,manzana y mini ensaladita ●●● | 17,95 |
| Beef cheeks stewed in red wine, apple and a mini salad <i>Joues de bœuf cuites au vin rouge, pommes et mini salade</i> | |
| Cochinillo asado y frito ,menbrillo y crema de patata ● | 18,90 |
| Roasted and fried suckling pig, quince and potato cream <i>Cochon de lait rôti et frit, pâte de coing et crème de pommes de terre</i> | |
| Chuletillas de corderito lechal a la brasa con pimientos de la casa | 17,90 |
| Grilled suckling lamb chops with home-style peppers <i>Côtelettes d'agneau de lait à la braise avec poivrons de la maison</i> | |
| Magret de pato laqueado con nuestra salsa oriental sobre chutney ●●● | 17,50 |
| Duck magret lacquered with our oriental sauce on chutney <i>Magret de canard laqué avec notre sauce orientale sur chutney</i> | |

*Consulte la información sobre alérgenos en la última página
*Check the nutritional information about allergens on the last page
*Consultez les informations nutritionnelles sur les allergènes sur la dernière page