

POOL MENU

COMIDA / FOOD (DE 12:00 A 18:00)

Jamón ibérico con pan con tomate y aceite de oliva virgen extra
Iberian cured ham with bread with tomato and extra virgin olive oil
32 €

Croquetas de Mac&Cheese con mayonesa de jalapeño en escabeche
Mac&Cheese croquettes with pickled jalapeño mayonnaise
15 €

Ensalada de espinacas con naranja, pipas de calabaza y lino con vinagreta de limón
Spinach salad with orange, pumpkin seeds and flax with lemon vinaigrette
15 €

Ensalada César, con pollo crujiente, croutons, Parmesano Grana Padano y tomate semi seco
Caesar Salad, with crispy chicken, croutons, Grana Padano Parmesan and semi-dried tomato
15 €

Brioche castizo
pan brioche, rabas de calamar con alioli de ajo negro y lima, y rúcula
brioche bread, squid strips with black garlic and lime aioli, and arugula
16 €

Carolina del Norte Burguer
170gr de carne de vaca madurada en pan brioche, queso cheddar rojo, bacon, cebolla caramelizada y salsa barbacoa.
North Carolina Burger
170gr matured beef on brioche bun, red cheddar cheese, bacon red cheddar cheese, bacon, caramelised onion and barbecue sauce.
18 €

SIDE

Patatas fritas tradicionales *V
Traditional French fries *V
4€

GOLOSOS! SWEET-TOOTHED

Locobó
Cuatro deliciosas unidades rellenas de cremosidad y cubiertas con un irresistible chocolate que te harán viajar al paraíso del sabor en cada bocado
Four delicious units filled with creaminess and coated with an irresistible chocolate that will take you to taste heaven with every bite.
8€

Tarta del día, ¡Pregunta a tu camarero!
Cake of the day, ask your waiter!
8€

*V - Vegetariano o con opción Vegetariana.

Por favor, avisa a tu camarero si tienes alguna restricción en tu dieta, ya sea por alergia o intolerancia. El consumo de carnes crudas o poco hechas, aves de corral, marisco o huevos, puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria. Especialmente si tienes alguna condición médica especial.

*V - Vegetarian or with Vegetarian option.

Please advise your waiter if you have any dietary restrictions, either allergies or intolerances. The consumption of raw or undercooked meats, poultry, seafood or eggs may increase the risk of food poisoning. Especially if you have any special medical conditions.

POOL MENU



BEBIDAS / DRINKS

SPRITZ

BY HARD ROCK HOTEL MADRID
14€

THE NORTH CLUB

Petroni Spritz, Cointreau, Royal Bliss Elegant Soda
y cava Juvé&Camps Essential Púrpura.
Petroni Spritz, Cointreau, Royal Bliss Elegant Soda
and Juvé&Camps Essential Púrpura cava.

FIERO SQUARE

Vermut Martini Fiero, Three Cents Soda de Pomelo
y cava Juvé&Camps Essential Púrpura.
Martini Fiero Vermouth, Three Cents grapefruit soda
and Juvé&Camps Essential Púrpura cava.

ST SPRITZ

St Germain, Limonchello, Royal Bliss Elegant Soda
y cava Juvé&Camps Essential Púrpura.
St Germain, Limonchello, Royal Bliss Elegant Soda
and Juvé&Camps Essential Púrpura cava.

SANGRÍAS

¡PRUEBA NUESTRAS SANGRÍAS
GRANIZADAS!
14€

LA DE SIEMPRE, LA TINTA

Gin Malfy, Vermut Martini Rosso, Cointreau,
fruta de la pasión, limón, canela y vino tinto.
Malfy Gin, Martini Rosso Vermouth, Cointreau,
passion fruit, lemon, cinnamon and red wine

LA VIE EN ROSE

Vermut Martini Bianco, licor de litchy, puré
de sandía, pomelo y vino rosado.
Martini Bianco Vermouth, litchy liquor, watermelon
puree, grapefruit, and rosé wine

ALBARIÑO STATE

Vermut Petroni Bianco, St Germain, yuzu,
limón y vino blanco.
Petroni Vermouth, St Germain, yuzu, lemon
and white wine.

VERMUT Y APERITIVO

VERMOUTH & APERITIF

Martini Bianco	6€
Martini Rosso	6€
Martini Fiero	6€
Petroni (blanco/rojo)	7€

SPARKLING WINE BY BOTTLE

VINO ESPUMOSO POR BOTELLA

JUVÉ&CAMPS ESENCIA PÚRPURA	29€
Macabeo, Xarel.lo y Parellada D.O. Cava	
CHANDON GARDEN SPRITZ	45€
Chardonnay, Pinot Noir y Semillon. Mendoza	
G.H. MUMM CORDON ROUGE	95€
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. A.O.C. Champagne	

VINO BLANCO

WHITE WINE

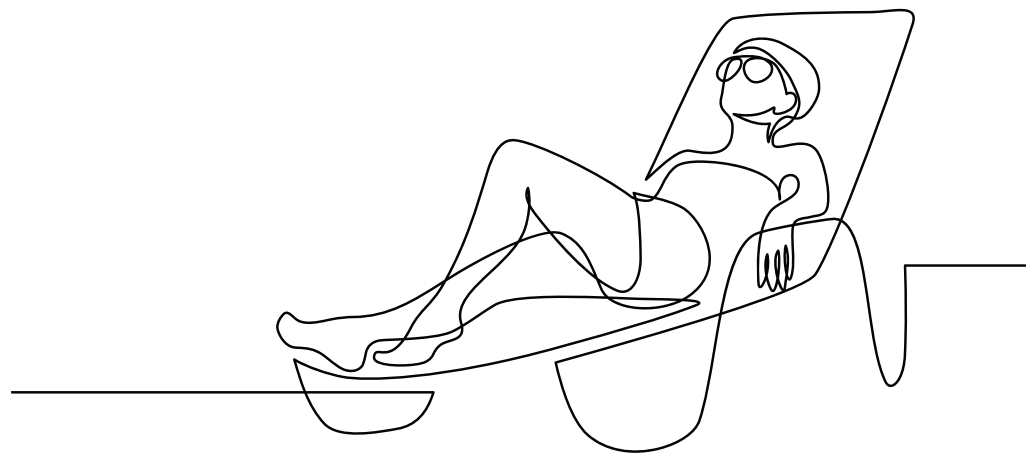
MARQUES DE RISCAL	5€ / 25€
Verdejo D.O. Rueda	
MAR DEL NORTE	6€ / 27€
Albariño. D.O. Rías Baixas	

VINO TINTO

RED WINE

ARIENZO DE MARQUÉS RISCAL CRIANZA	5€ / 24€
Tempranillo, Graciano y Mazuelo. D.O. Ca. Rioja	
CADALSO	5,5€/24€
Garnacha tinta D.O.Madrid	
TARSUS ROBLE	5,5€/25€
Tinta del País. D.O. Ribera del Duero	

POOL MENU



CERVEZA BEER

Double Mahou 5 Estrellas	7€
Double 0,0 toasted beer	7€
Mahou IPA	6€
Alhambra	6€
Mahou Gluten Free	5€
Maestra	5€
Radler	5€
Corona	5€

REFRESCOS SODAS

Coca-Cola / Coke	4,5€
Original / Light / Zero	
Sprite	4,5€
Royal Bliss Premium Mixer Tonic	4,5€
Original / Zero / Yuzu / Lime / Berry	
Royal Bliss Premium Mixer	4,5€
Limón / Naranja / Ginger Ale / Soda	
Lemon / Orange / Ginger Ale / Soda	
Nestea	4,5€
Aquarius	4,5€
Solán de cabras	4€
Agua con gas / Sparkling water	
Solán de cabras	4€
Agua sin gas / Still water	

BEBIDAS ENERGÉTICAS ENERGETIC DRINKS

Redbull	6€
Normal / sin azúcar	
Regular / sugar free	
The Organics	6€
Ginger Ale / Ginger Beer	

COFFEE & HOT DRINKS CAFÉ Y BEBIDAS CALIENTES

Latte	4€
Americano	4€
Espresso	4€
Cappuccino	4,5€
Double espresso / espresso doble	6€

TEA SELECTION SELECCIÓN DE TÉ

4€
English breakfast / chamomile / mint /
Earl grey tea / rooibos
English Breakfast / Manzanilla / Menta /
Earl Grey / Rooibos

