



SESSIONS

BY
HARD ROCK
HOTEL



GUITAR FOR TWO

35€/PER PERSON

minimum for 2 people

ASSORTED BAKERY & BREAD

TOPPINGS

BUTTER, HOMEMADE JAM, AVOCADO CREAM & GRATED FRESH TOMATO

CHARCUTERIE BOARD & CHEESE

SMOKED SALMON

HOMEMADE GRANOLA YOGURT

FRESH DICED FRUIT

ONE MIMOSA OR JUICE

(ORANGE, APPLE, PINEAPPLE OR CRANBERRY)

COFFEE, TEA OR SODA



TO WAKE UP OR NOT (CHOOSE ONE)

EGGS BENEDICT

ROYAL WITH SALMON
FLORENTINE WITH SPINACHS
CASTIZO WITH IBERIAN HAM

BURGERS

NEW JERSEY

170GR OF AGED BEEF, TOMATO AND OREGANO EMULSION, SMOKED ESCARMOZA CHEESE AND ARUGULA ON BURGER BUN

TENNESSE

CRISPY CHICKEN WITH BARBECUE SAUCE, MELTED RED CHEDDAR CHEESE, CRISPY BACON AND CARAMELIZED ONIONS ON BURGER BUN

BAGELS

BACON, SCRAMBLED EGG, CHEDDAR CHEESE AND DIJON MUSTARD MAYO
ITALIAN PISTACHIO MORTADELLA, BASIL PESTO AND FRESH MOZZARELLA

OLIVE AND PARMESAN BRIOCHE WITH BURRATINA, SPINACH AND SEMI-DRIED TOMATO

SUSHI RICE BOWL, AVOCADO, SMOKED SALMON TARTAR, WAKAME SEAWEED, PICKLE, SOY AND MISO SAUCE

SMOOTHIES 8.-

CARROT BOOST

PINEAPPLE, CARROT AND APPLE

RED-VITALAISE

STRAWBERRY, RASPBERRY, BLUEBERRY AND BANANA

COCONUT HIT

MANGO, PASSION FRUIT, COCONUT AND VEGETABLE DRINK TO TASTE

GREEN LIFE

APPLE, PINEAPPLE, MELON, PEAR AND SPINACH JUICE

COCKTAIL CORNER

BLOODY MARY 14.-

MARGARITA 14.-

APEROL SPRITZ 12.-

MIMOSA 12.-

Please alert your server if you have any dietary restrictions due to a food allergy or intolerance.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially those with certain medical conditions.



SESSIONS

BY
HARD ROCK
HOTEL



GUITARRA PARA 2

35€/POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

mínimo para 2 personas

CESTA DE BOLLERÍA Y PAN

TOPPINGS

MANTEQUILLA, MERMELEDA CASERA,
CREMA DE AGUACATE Y
TOMATE FRESCO RALLADO

TABLA DE JAMÓN, SALCHICHÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO

SALMÓN AHUMADO

GRANOLA CASERA CON YOGUR

FRUTA FRESCA CORTADA

UNA MIMOSA O ZUMO

(NARANJA, MANZANA, PIÑA O
ARÁNDANOS)

CAFÉ, INFUSIÓN O UN REFRESCO

DRINKS MENU

menú de bebidas



PARA DESPERTARSE O NO (ELEGIR UNO)

HUEVOS BENEDICT

ROYALE CON SALMÓN AHUMADO
FLORENTINE CON ESPINACAS SALTEADAS
CASTIZO CON JAMÓN IBÉRICO

HAMBURGUESAS

NEW JERSEY

170GR DE CARNE DE VACA MADURADA, EMULSIÓN
DE TOMATE Y ORÉGANO, QUESO ESCARMOZA
AHUMADO Y RÚCULA EN PAN DE HAMBURGUESA.

TENNESSE

POLLO CRUJIENTE CON SALSA BARBACOA, QUESO
CHEDDAR ROJO FUNDIDO, BACON CRUJIENTE Y
CEBOLLA CARAMELIZADA EN PAN DE
HAMBURGUESA.

BAGELS

BACON, HUEVO REVUELTO, QUESO CHEDDAR Y
MAYONESA DE MOSTAZA DE DIJON.

MORTADELA ITALIANA DE PISTACHO, PESTO DE
ALBAHACA Y MOZZARELLA FRESCA.

BRIOCHE DE ACEITUNAS Y PARMESANO CON BURRATINA, ESPINACAS Y TOMATE SEMISECO.

BOWL DE ARROZ DE SUSHI, AGUACATE, TARTAR DE SALMÓN AHUMADO, ALGA WAKAME, PEPINILLO Y SALSA DE SOJA Y MISO.

SMOOTHIES 8.-

CARROT BOOST

PIÑA, ZANAHORIA Y MANZANA

RED-VITALAISE

FRESA, FRAMBUESA, ARÁNDANOS
Y PLÁTANO

COCONUT HIT

MANGO, MARACUYÁ, COCO
Y BEBIDA VEGETAL AL GUSTO

GREEN LIFE

MANZANA, ZUMO DE PIÑA, MELÓN,
PERA Y ESPINACA

COCKTAIL CORNER

BLOODY MARY 14.-

MARGARITA 14.-

APEROL SPRITZ 12.-

MIMOSA 12.-

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.