



# lapiscina lounge



COCKTAILS  
TAPAS & MORE

## Tablitas ☆ Platters

**Ibérica: Jamón, salchichón, chorizo y morcón**  
Iberian cold cuts: ham, loin, salami sausage and morcon

○ 13,50 €  
C 7 €

**Quesos: Flor de Ronda, queso viejo de oveja, Idiazábal ahumado y Ronkari Blue**  
Cheeses: Flor de Ronda, aged sheep cheese, smoked Idiazábal and Ronkari Blue

13,50 € 7 €

**Tostas de pan de cristal con tomate untado y AOVE**  
Cristal bread with grated tomato and Extra Virgin olive oil

2,50 €

## Para dipear & Dips

**Hummus de garbanzos y aceite de oliva con pan de pita** ..... 5 €  
Chickpea hummus with olive oil and pitta bread

**Crema de queso azul y geleé de Pedro Ximenez con regañás** ..... 5 €  
Blue cheese cream and Pedro Ximenez jelly with regañás (bread sticks)

**Mousse de atún en escabeche y cebolla roja encurtida con regañás** ..... 6 €  
Tuna mousse escabeche (marinated in vinegar, spices and herbs) and pickled red onion with regañás (bread sticks)

**Mousse de foie al Jerez y kikos Mr. Korn con regañás** ..... 6 €  
Foie mousse with sherry and Mr Korn toasted corn with regañás (bread sticks)

## Para Picatear & Topeck

**Bocadín de carrillera de cerdo guisada en su salsita, cebolla roja con miel de caña y ají amarillo** ..... 3,75 €  
Small sandwich of stewed pig's cheek in jus, red onion with cane honey and yellow pepper

**Croquetas caseras con mojo picón** ..... 7 €  
Homemade croquettes with mojo picón (a spicy Canary Island sauce)

**Nuestras patatas bravas** ..... 7 €  
Our bravas potatoes

**Cazuelita de langostinos al pil pil** ..... 9 €  
Small pot of prawns in pil pil sauce (chilli and garlic dressing)

**Rollito imperial relleno de confit de pato** ..... 9 €  
Imperial rolls filled with confit of duck

## *Pans, pizza & pasta*

**Pan de cristal estilo *panini* con champiñones, queso, bacon y orégano ..... 8 €**  
Panini-style in crispy crust bread, with mushrooms, cheese, bacon and oregano

**Margarita: tomate y queso ..... 9 €**  
Margarita: tomato and cheese

**Atún con verduras frescas: tomate, queso, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo y atún ..... 10 €**  
Tuna with fresh vegetables: tomato, cheese, onion, green pepper, red pepper and tuna

**Romana: tomate, queso, aceitunas negras, champiñones y *bacon* ..... 10 €**  
Romana: tomato, cheese, black olives, mushrooms and bacon

***Pappardelle* con salsa de tomate, albahaca y langostinos a la marinera ..... 11 €**  
*Pappardelle* with tomato and basil sauce and prawns

## *Ensaladas del mundo XL*

### *XL Salads of the world*

**ENSALADA THAI 12.50 €**  
**Col china, pechuga de pollo asado, polvo de arroz tostado, lima, cilantro y menta**  
Thai-style salad (Chinese cabbage, roasted chicken breast, toasted rice powder, lime, coriander and mint)

**ENSALADA MARROQUÍ 12.50 €**  
**Cuscús en naranja, cogollos, garbanzos, tomatitos, hierbabuena, cebolla roja, aliño de miel de caña y especias**  
Moroccan salad (orange-infused couscous, lettuce hearts, chickpeas, baby tomatoes, mint, red onion, cane honey and spice dressing)

**ENSALADA ITALIANA 13.50 €**  
**Lechugas, espirales tricolor, tomate seco, champiñones, perlas de mozzarella y aliño de parmesano, tomate concentrado y pesto**  
Italian salad (lettuce, tricolour pasta spirals, sun-dried tomatoes, mushrooms, mozzarella pearls and a parmesan, tomato and pesto dressing)

**ENSALADA WALDORF 12.50 €**  
**Lechuga, manzana ácida, pasas, apio y sus hojas, pechuga de pavo asado y crema agria**  
American Waldorf salad (lettuce, sour apple, raisins, celery stalk and leaves, roasted turkey breast and sour cream)

**ENSALADA CÉSAR 13.50 €**  
**Mix de lechugas, bacon, pavo asado, lascas de parmesano y salsa dressing**  
*Caesar* salad (mix salad, bacon, roasted turkey, parmesan and sauce dressing)

*Parrilla: carnes y pescados ➡*  
*➡ Grill: meat and fish*

<b>Hamburguesa de ternera con queso y bacon</b> .....	12 €
Homemade hamburger with cheese and bacon	
<b>Brocheta de pollo especiado con tomatitos, champiñones y chalotas semidulces</b> .....	14 €
Spiced chicken brochette with baby tomatoes, mushrooms and semisweet shallots	
<b>Presa de cerdo ibérico de bellota</b> / Iberian acorn pork loin.....	19 €
<b>Entrecot de vaca trinchado (250 grs.)</b> / Carved beef entrecote (250 g) .....	22 €
<b>Solomillo de ternera</b> / Tenderloin steak .....	22 €
<b>Brocheta de pez espada marinado en lima con tacos de hinojo y piña</b> .....	14 €
Swordfish brochette marinated in lime with fennel and pineapple	
<b>Taco de salmón</b> / Salmon taco .....	15 €
<b>Lomo de bacalao</b> / Cod fillet.....	16 €

*Guarniciones de parrilla / Grill Sides*

<b>Verduras de temporada salteadas con hierbas aromáticas</b>	
Sautéed seasonal vegetables with aromatic herbs	3 €
<b>Patatitas con mahonesa de kimchi</b>	
Small potatoes with kimchi mayonnaise	

♡ *Pastres*  
*Dessert* ♡

<b>Tartita fina de manzana con crema inglesa y helado de canela</b>	7 €
Apple tart with custard and cinnamon ice cream	
<b>Suflé helado de mandarina con tofe de naranja</b>	7 €
Tangerine ice cream soufflé with orange toffe	
<b>Mousse de limón con crumble</b>	6 €
Lemon mousse with crumble	
<b>Mousse de coco con sorbete de mango, salsa de naranja y sus gajos</b>	7 €
Coconut mousse with mango sorbet, orange sauce and slices	
<b>Fondant de chocolate, AOVE y vainilla con salsa de caramelo</b>	7 €
Fondant chocolate, Extra Virgin olive oil and vanilla with a caramel sauce	
<b>Fruta de temporada recién cortada</b>	5 €
Recently chopped seasonal fruit	

*Iva incluido / Vat included*

## Vinos Wines

### BLANCOS • WHITE WINES

**Neire. Don Diego**  
D.O. Rueda. Don Diego. Verdejo

**Verdeo**  
D.O. Rueda. Torres. Verdejo

**José Pariente**  
D.O. Rueda. Sauvignon blanc

**Pazo das Bruixas**  
D.O. Rías Baixas. Albariño

### ROSADOS • ROSÉ WINES

**Chivite Gran Feudo rosado**  
D.O. Navarra. Garnacha

**Excellens. Marqués de Cáceres**  
D.O. Rioja. Garnacha tinta,  
tempranillo

### TINTOS • RED WINES

**Altarius**  
D.O. Rioja. Bodega Finca  
La Emperatriz. Tempranillo

**Rodalo**  
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo

**Cuatro Pasos. Martín Códax**  
D.O. Bierzo. Mencía

**Altos Ibéricos. Torres**  
D.O. Rioja. Crianza. Tempranillo

**Celeste Roble. Torres**  
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo

## Cavas

**Roger de Flor Brut Nature**  
Codorniu Raventós. D.O. Cava.  
Xarel·lo, macabeo, parellada

**Castellroig Brut Rosado**  
D.O. Cava. Trepát

**Castellroig Brut Nature**  
D.O. Cava. Macabeo, parellada,  
xarel·lo

**Gramona Imperial Gran Reserva Brut**  
D.O. Cava. Xarel·lo, macabeo,  
chardonnay

## Champagnes

**Mumm. Cordon Rouge**  
Pinot Noir, Chardonnay, pinot  
meunier

**Möet & Chandon**  
Chardonnay, pinot meunier,  
Pinot noir

**Möet & Chandon (37,50 cl)**  
Chardonnay, pinot meunier,  
pinot noir



13 €

15 €

18 €

18 €

12 €

12 €

12 €

14 €

15 €

16 €

18 €



14 €

15 €

16 €

28 €

50 €

60 €

35 €



3 €

3 €

3 €

3,50 €



3 €

## Cocktails

• Mojito La Piscina Lounge  
Clásico, sandía, fresa o fruta de la pasión  
Classic, watermelon, strawberry or fruit of the passion

• **CÓCTEL 10º ANIVERSARIO: Mojito de moscatel**  
Moscatel, ron blanco, zumo de limón y Sprite  
Moscatel, white rum, lemon juice & Sprite

• Piña colada

Clásico, mango o fresa  
Classic, mango or strawberry

• Daiquiri

Clásico, mango o fresa  
Classic, mango or strawberry

• Caipiriña de frutas

Mandarina o frutas del bosque  
Tangerine or berries

• Caipiroska de frutas

Mandarina o frutas del bosque  
Tangerine or berries

• Margarita

Clásico, piña, mango o fresa  
Classic, pineapple, mango or strawberry

• Cosmopolitan

## Cocktails sin alcohol Non Alcohol Cocktails

• Mojito La Piscina Lounge Sin  
Clásico, sandía, fresa o fruta de la pasión  
Classic, watermelon, strawberry or fruit of the passion

• Piña colada  
• San Francisco

Gin tonic,  
Ron &  
Whisky

8€

\*Pregunte por nuestras marcas Premium (10 €, 12 € y 15 €)

\*Ask for our Premium brands (10 €, 12 € & 15 €)

Iva incluido / Vat included

Refrescos y zumos  
Soft drinks & fruit juices  
3€

Cafés y té  
Coffee and tea  
3€

Agua ♥ Waters 2,50€  
(con y sin gas / Mineral o Sparkling)

3,50€ Tinto de Verano

Sangría  
COPA Glass of sangría 5€  
JARRA Sangría pitcher 15€

COPA DE CERVEZA 3€  
Glass of beer

PINTA 5€  
Pint

Cervezas de botella  
-Beer bottle-

Victoria 3€ Budweiser 3,50€ Coronita 4€

Cuba de cervezas heladas  
-Ice beer bucket- 4uds

Victoria 11€ Budweiser 12€ Coronita 14€

GALLERY **GH** HOTELES

MOLINA LARIO  
★★★★

info@lapiscinalounge.com www.lapiscinalounge.com

