



**Horario room service: 11:00 - 23:00 h**

*Schedule room service / Horário de serviço de quarto*

**Los platos marcados con este símbolo se ofrecen también fuera de las horas indicadas**

*Dishes marked with this symbol are also available outside of the indicated hours*

*Os pratos assinalados com este símbolo também estão disponíveis fora do horário indicado*

**Coste de room service: 8 €**

*Room service cost / Custo do serviço de quartos*

**Desayuno en habitación: 29 €**

*Breakfast in room / Pequeno-almoço no quarto*

**Consulte nuestras cartas de Alcabre y Piacere (según apertura)**

*Please see our menus at Alcabre and Piacere (opening date applies)*

*Consulte os nossos menus de Alcabre e Piacere (sujeito à abertura)*



**10% IVA incluido en todos los precios**

*10% VAT included in all prices / 10% IVA incluido em todos os preços*

**Para realizar su pedido marque la extensión 0**

*To place your order, dial extension 0 / Para efetuar o seu pedido, marque o ramal 0*

**TAPAS**  
**SNACKS**  
**PETISCOS**

	<b>Empanada tradicional de nuestro obrador</b> <i>Traditional patty from our workroom</i> <i>Empanada tradicional da nossa padaria</i>	<b>14.00</b>
	<b>Jamón ibérico de bellota 100% con tomate rallado y tostas de pan de pueblo</b> <i>100% acorn-fed Iberian ham with grated tomato and country-style toast</i> <i>Presunto ibérico de bolota 100% com tomate ralado e torradas de pão rústico</i>	<b>31.00</b>
	<b>Nuestra ensaladilla con ventresca de atún, crujiente de maíz y mayonesa de encurtidos</b> <i>Our potato salad with tuna belly, crispy corn and pickled mayonnaise</i> <i>A nossa salada de batata com barriga de atum, crocante de milho e maionese de pickles</i>	<b>14.00</b>
	<b>Selección de quesos gallegos:</b> <b>O Cebreiro, San Simón, Terra de Melide, Capricho da Chaira y Lara &amp; Sara</b> <i>Selection of Galician cheeses</i> <i>Seleção de queijos galegos</i>	<b>20.00</b>
	<b>Croquetas melosas de jamón ibérico</b> <i>Creamy Iberian ham croquettes</i> <i>Croquetes cremosos de presunto ibérico</i>	<b>14.00</b>
	<b>Pulpo "a feira" cocido tradicionalmente con aceite y pimentón</b> <i>Octopus "a feira" traditionally cooked with oil and paprika</i> <i>Polvo "a feira" cozido tradicionalmente com azeite e páprica</i>	<b>26.00</b>
	<b>Los tequeños de Doña Berta</b> <i>Doña Berta's tequeños</i> <i>Os "tequeños" de dona Berta (palitos de queijo)</i>	<b>15.00</b>
	<b>Fingers de pollo rebozados con salsa de mostaza y miel</b> <i>Fried chicken fingers with honey and mustard sauce</i> <i>"Fingers" de frango empanado com molho de mostarda e mel</i>	<b>16.00</b>
	<b>Ensalada César con pollo de corral a la plancha, lascas de queso parmesano, salsa César y picatostes</b> <i>Caesar salad with grilled free-range chicken, flakes of parmesan cheese, Caesar sauce and croutons</i> <i>Salada Caesar com frango caipira grelhado, lascas de queijo parmesão, molho Caesar e croutons</i>	<b>16.00</b>
	<b>Ensalada de langostinos crujientes con tomates cherry, mango y aliño de yogur</b> <i>Crispy prawn salad with cherry tomatoes, mango and yogurt dressing</i> <i>Salada de camarões crocantes com tomate-cereja, manga e molho de iogurte</i>	<b>17.00</b>

**Huevos rotos con patatas, panceta ibérica, cebolla y pimientos** 12.00  
*Broken eggs with potatoes, Iberian bacon, onion and peppers*  
*Ovos mexidos com batatas, bacon ibérico, cebola e pimentões*

**Huevos fritos con pulpo y patatas** 15.00  
*Fried eggs with octopus and potatoes*  
*Ovos fritos com polvo e batatas*

**Pinsa de masa artesana sin gluten con salsa "bianca", cebolla morada, salmón ahumado y rúcula** 20.00  
*Gluten-free artisan dough pinsa with "bianca" sauce, red onion, smoked salmon and arugula*  
*Pinsa de massa artesanal sem glúten com molho "bianca", cebola roxa, salmão defumado e rúcula*

**SÁNDWICHES**  
SANDWICHES  
SANDUÍCHES



**Sándwich mixto con pan de cereales, lacón braseado y queso ahumado gallego** 13.00  
*Mixed sandwich with multigrain bread, roast shoulder ham and Galician smoked cheese*  
*Sanduíche misto com pão multigrãos, lacão assado na brasa e queijo defumado galego*

**Hamburguesa "Los Escudos" con pan brioche, carne de rubia gallega, queso cheddar, guanciale, cebolla crujiente y canónigos** 18.00  
*"Los Escudos" burger with brioche bread, Galician "Rubia" beef, cheddar cheese, guanciale, crispy onion and lamb's lettuce*  
*Hambúrguer "Los Escudos" com pão de brioche, carne de vaca rubia galega, queijo cheddar, guanciale, cebola crocante e alface de cordeiro*

**Piccolo Piacere tapenade de olivas, lechuga, tomate, cebolla, pepperoni, prosciutto, salami, queso, pepinillos y salsa vitello tonnato** 17.00  
*Piccolo Piacere olive tapenade, lettuce, tomato, onion, pepperoni, prosciutto, salami, cheese, pickled gherkins and vitello tonnato sauce*  
*Piccolo Piacere tapenade de azeitonas, alface, tomate, cebola, calabresa, presunto, salame, queijo, pickles e molho vitello tonnato*

**POSTRES**  
DESSERTS  
SOBREMESAS

**Tarta de queso cremosa con mermelada casera de frambuesa y lima** 7.00  
*Creamy cheesecake with homemade raspberry and lime jam*  
*Cheesecake cremosa com geleia caseira de framboesa e lima*

**Brownie de chocolate negro con helado de vainilla Bourbon** 7.50  
*Dark chocolate brownie with Bourbon vanilla ice cream*  
*Brownie de chocolate amargo com sorvete de baunilha Bourbon*

**Surtido de helados artesanos** 7.00  
*Selection of artisan ice cream*  
*Variedade de sorvetes artesanais*

Cumpliendo con el Reglamento (UE) nº 1169/2011 tenemos a su disposición toda la información alimentaria relativa a los alérgenos.  
La puede solicitar a nuestro personal  
In compliance with Regulation (EU) No. 1169/2011 we have at your disposal all the food information related to allergens.  
You can request it from our staff.  
Em conformidade com o Regulamento (UE) nº 1169/2011 temos à sua disposição toda a informação alimentar relativa aos alérgenos.  
Pode solicitá-la à nossa equipa.