

ROOM SERVICE



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

	Empanada tradicional de nuestro obrador <i>Traditional patty from our workroom</i> <i>Empanada tradicional da nossa padaria</i>	14.00
	Jamón ibérico de bellota 100% con tomate rallado y tostas de pan de pueblo <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>	31.00
	Nuestra ensaladilla con ventresca de atún, crujiente de maíz y mayonesa de encurtidos <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>	14.00
	Selección de quesos gallegos: O Cebreiro, San Simón, Terra de Melide, Capricho da Chaira y Lara & Sara <i>Selection of Galician cheeses</i> <i>Seleção de queijos galegos</i>	20.00
	Croquetas melosas de jamón ibérico <i>Creamy Iberian ham croquettes</i> <i>Croquetes cremosos de presunto ibérico</i>	14.00
	Pulpo "a feira" cocido tradicionalmente con aceite y pimentón <i>Octopus "a feira" traditionally cooked with oil and paprika</i> <i>Polvo "a feira" cozido tradicionalmente com azeite e páprica</i>	26.00
	Los tequeños de Doña Berta <i>Doña Berta's tequeños</i> <i>Os "tequeños" de dona Berta (palitos de queijo)</i>	15.00
	Fingers de pollo rebozados con salsa de mostaza y miel <i>Fried chicken fingers with honey and mustard sauce</i> <i>"Fingers" de frango empanado com molho de mostarda e mel</i>	16.00
	Ensalada César con pollo de corral a la plancha, lascas de queso parmesano, salsa César y picatostes <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>	16.00
	Ensalada de langostinos crujientes con tomates cherry, mango y aliño de yogur <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>	17.00

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, "Rubia" Galician beef, cheddar cheese, guanciale, crispy onion and lamb's lettuce
Hambúguer "Los Escudos" com pão de brioche, carne de rubia galega, queijo cheddar, guanciale (brochecha de porco curada), 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.