

Come
Bebe
Disfruta



Eat
Drink
Enjoy



CARTA
Restaurante
MEDITERRÁNEO

onahotels.com

#collectingmomentstogether
@onahotels.com

ENSALADAS

Salads



ENSALADA TEMPLADA de Queso de Cabra con Vinagreta de Miel y Frutos Secos   	11,00
Warm Goat Cheese Salad with Honey Vinaigrette and Nuts	
LECHUGA DE ROMA a la Cesarina (Tomates Cherry, Pollo Asado, Crutones de Pan, Lascas de Parmesano y Salsa César)   	10,90
Romaine Lettuce Caesar Style (Cherry Tomatoes, Roast Chicken, Croutons, Parmesan Slices, and Caesar Dressing)	
ENSALADA VERDE de la Casa (Surtido de Tomates, Pimiento, Cebolla Tierna, Zanahoria, Huevo Duro, Atún y Semillas)   	10,90
House Green Salad (Mixture of Tomatoes, Bell Peppers, Spring Onion, Carrot, Hard-Boiled Egg, Tuna, and Seeds)	

PIZZAIOLO

Pizzaioolo



PIZZA MARGARITA   (Tomate, Mozzarella, Orégano Fresco) PIZZA MARGHERITA (Tomato, Mozzarella, Fresh Oregano)	10,50
PIZZA 4 QUESOS   (Tomate, Mozzarella, Edam, Cheddar, Gouda, Queso Azul, Orégano Fresco) 4 CHEESE PIZZA (Tomato, Mozzarella, Edam, Cheddar, Gouda, Blue Cheese, Fresh Oregano)	12,00
PIZZA JAMÓN DULCE  (Tomate, Mozzarella, Jamón Dulce, Orégano Fresco) YORK HAM PIZZA (Tomato, Mozzarella, York Ham, Fresh Oregano)	12,00
PIZZA VEGANA  (Tomate, Queso vegano, Berenjena, Calabacín, Cebolla y Pimiento) VEGAN PIZZA (Tomato, Vegan Cheese, Eggplant, Courgette, Onion and Bell Pepper)	12,50
PIZZA 4 ESTACIONES    (Tomate, Mozzarella, Jamón York, Alcachofas, Aceitunas Negras, Champiñones y Pesto Verde) 4 SEASONS PIZZA (Tomato, Mozzarella, Ham, Artichokes, Black Olives, Mushrooms & Green Pesto)	12,00
PIZZA BARBACOA   (Carne Barbacoa, Mozzarella, Queso Emmental y Albahaca Fresca) PIZZA BARBECUE (Barbecue Meat, Mozzarella, Emmental Cheese and Fresh Basil)	12,00
PIZZA DIAVOLA   (Tomate, Mozzarella, Salami Picante, Cebolla y Aceitunas negras) PIZZA DIAVOLA (Tomato, Mozzarella, Spicy Salami, Onion and Black Olives)	12,00

SIN GLUTEN / GLUTEN FREE 12,50

DELICIAS DEL MAR

Delicacies From The Sea

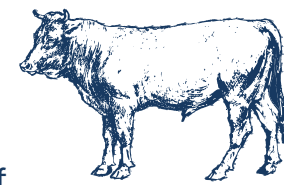
*Las Guarniciones serán la Sugerencia del Chef
*Garnishes will be the Chef's Suggestions

SEPIA de Costa a la Plancha  Grilled Cuttlefish from the Coast	18,50
SUPREMA DE BACALAO a la Plancha  Grilled Cod Supreme	19,00
GAMBONES A LA PLANCHA con Aceite de Ajo y Perejil Suave  Grilled Prawns with Garlic and Mild Parsley Oil	19,00
LOMO DE LUBINA SALVAJE con Aromas Mediterráneos  Wild Sea Bass Fillet with Mediterranean Aromas	22,50
LOMO DE LUBINA SALVAJE a la Mallorquina  Mallorcan Style Wild Sea Bass Fillet	22,50



NUESTRAS CARNES

Our Meats



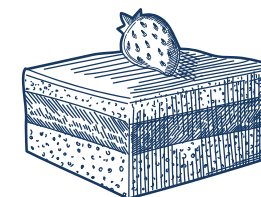
*Las Guarniciones serán la Sugerencia del Chef
*Garnishes will be the Chef's Suggestions

ENTRECOT DE TERNERA a la Parrilla Grilled Veal Entrecote	22,50
SOLOMILLO IBÉRICO con Salsa de Funghi Porcini y Trufa Blanca Iberian Sirloin Steak with Porcini Mushroom and White Truffle Sauce	19,30
CHULETAS DE CORDERO (Glaseado en su Jugo y Romero) Lamb Chops (Glazed in its own Juices and Rosemary)	23,70
SOLOMILLO DE TERNERA a la Parrilla Grilled Veal Sirloin Steak	24,90
TAGLIATTA DE TERNERA CHATEAUBRIAND al Puro Estilo Florentino (Rúcula, Parmesano y Glaseado de Vinagre Balsámico)  	22,00
Pure Florentine Style Chateaubriand Steak Tagliata (Rocket, Parmesan, and Balsamic Vinegar Glaze)	
**SALSAS (Pimienta Verde, Roquefort, Champiñones) 	2,30
**Sauces (Green Pepper, Roquefort, Mushrooms)	

POSTRES

Desserts

TARTA DEL DÍA    Cake of the Day	7,00
BROWNIE de Chocolate y Nueces con Helado de Vainilla    Chocolate and Walnuts Brownie with Vanilla Ice Cream	7,50
MACEDONIA de Frutas Naturales Fresh Fruit Salad	6,50
Copa de HELADOS VARIADOS   Assorted Ice Cream Sundae	7,00



 Apio Celery	 Soja Soy	 Crustáceos Crustaceans
 Sésamo Sesame	 Gluten Gluten	 Leche Milk
 Cacahuets Peanuts	 Huevos Eggs	 Mostaza Mustard
 Frutos de cáscara Nuts	 Pescado Shellfish	 Dióxido de azufre y sulfitos
 Altramuces Lupin	 Moluscos Molluscs	Sulphur dioxide and sulphites

Precios son en Euros €. Precios con IVA incluido
Prices are in Euros €. Prices with VAT included