

EUROSTARS  
HOTEL COMPANY



*Room Service*

A GOURMET EXPERIENCE



EUROSTARS  
HOTEL REAL  
★★★★GL

# Bon Appetit

## A GOURMET EXPERIENCE

---

*Cet établissement met à la disposition de sa clientèle des informations relatives aux allergies et intolérances alimentaires. Demandez à notre personnel.*

*Poste 603*

*Commande minimum de 25€*

*TVA comprise dans le prix*

---

## PLATS FROIDS ET SALADES

---

---

<b>Plateau de fromages de Cantabria avec confiture et fruits secs</b> .....	22 €
<b>Anchois de la mer cantabrique</b> .....	32 €
pêche de printemps	
<b>Jambon ibérique de gland</b> .....	37 €
<b>Salade de saumon avec mangue et crème nordique</b> .....	21 €
<b>Salade de burrata de Liérganes aux tomates séchées</b> .....	22 €
<b>Salade Cesar</b> .....	20 €
<b>Salade du Real</b> .....	14 €
<b>Crème de saison</b> .....	16 €
<b>Steak tartare de filet de bœuf</b> .....	27 €

## SANDWICHES

---

---

<b>Sandwich jambon fromage</b> .....	11 €
<b>Sandwich au thon</b> .....	13 €
<b>sandwich au saumon et à l'avocat à la sauce tartare</b> .....	15 €
<b>Sandwich club hôtel Real</b> .....	16 €
<b>Sandwich au poulet rôti</b> .....	15 €
<b>Sandwich végétarien</b> .....	14 €

## PLATS CHAUDS

---

---

<b>Fingers de poulet croustillants</b> .....	16 €
<b>Croquettes de jambon ibérique</b> .....	17 €
<b>Gyozas et sauce soja</b> .....	17 €
de légumes ou de crevettes	
<b>Beignets de calamar de la mer cantabrique</b> .....	23 €

## MOMENTS SUCRÉS

---

---

<b>Gâteau du jour</b> .....	8 €
<b>Tarte aux pommes</b> .....	8 €
<b>Petits gâteaux secs</b> .....	6 €
<b>Glaces artisanales du Real</b> .....	7 €

# BOISSONS

---

---

<b>Café noir</b> .....	4 €
<b>Café décaféiné</b> .....	4 €
<b>Café noisette</b> .....	4 €
<b>Café au lait</b> .....	4 €
<b>Café arrosé</b> .....	5 €
<b>Café viennois</b> .....	5,50 €
<b>Noir et blanc</b> .....	6 €
<b>Café écossais</b> .....	7,50 €
<b>Café irlandais</b> .....	7,50 €
<b>Cacao instantané</b> .....	4,50 €
<b>Chocolat chaud</b> .....	5 €
<b>Thé, grand choix</b> .....	4 €
<b>Infusions</b> .....	4 €
<b>Jus assortis</b> .....	5 €
ananas, pêche ou tomate préparés	
<b>Jus d'Orange Naturel</b> .....	7 €
<b>Assortiment de smoothies</b> .....	6 €
fraise, chocolat, vanille ou caramel	
<b>Boissons gazeuses</b> .....	6 €
<b>Bière</b> .....	6 €
national ou import	

## VIN MOUSSEUX

---

---

### D.O. CAVA

<b>Freixenet Vintage</b> .....	23 €
<b>Elyssia Reserva</b> .....	29 €
<b>Elyssia Reserva Rosé</b> .....	29 €
<b>Imperial</b> .....	46 €
<b>Reserva Real</b> .....	46 €

### A.O.C. CHAMPAGNE

<b>Laurent Perrier</b> .....	86 €
<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b> .....	92 €
<b>Moët &amp; Chandon Rosé</b> .....	98 €
<b>Dom Pérignon Vintage Brut</b> .....	270 €

## VIN BLANC

---

---

### D.O. RUEDA

<b>Basa</b> .....	25 €
90% Verdejo, 10% Viura	
<b>El perro verde</b> .....	27 €
Verdejo	
<b>Fenomenal</b> .....	27 €
Sauvignon Blanc	
<b>José Pariente</b> .....	30 €
Sauvignon Blanc	

## D.O. RÍAS BAIXAS

**Terras Gauda** ..... 30 €  
Albariño

**Pazo de Señorans** ..... 31 €  
Albariño

## D.O. VALDEORRAS

**Luar do Sil** ..... 30 €  
Godello

## D.O. NAVARRA

**Castillo de Monjardín** ..... 29 €  
Chardonnay

## VIN ROSÉ

---

---

## D.O. RIOJA

**Sierra Cantabria** ..... 25 €  
60% Viura, 30% Garnacha, 10% Tempranillo

**Ramón Bilbao** ..... 25 €  
Garnacha Tinta

## D.O. NAVARRA

**Castillo de Monjardín** ..... 25 €  
Merlot

# VIN ROUGE

---

---

## D.O. RIBERA DEL DUERO

<b>Hito</b> .....	29 €
Tempranillo	
<b>Pruno</b> .....	29 €
90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon	
<b>Cepa Gavilán</b> .....	31 €
Crianza	
<b>Emilio Moro</b> .....	41 €
Tempranillo	
<b>Vizcarra</b> .....	39 €
Tinto fino	
<b>Pago de Carrovejas</b> .....	69 €
90% Tinto fino, 6% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot	
<b>PSI</b> .....	75 €
Tempranillo	
<b>Matarromera</b> .....	60 €
Tempranillo	

## D.O. TORO

<b>Pintia</b> .....	86 €
Tinta de Toro	

## D.O. BIERZO

<b>Pittacum</b> .....	32 €
Mencía	

## D.O. RIOJA

<b>Izadi</b> .....	25 €
Crianza, Tempranillo	

<b>Ramón Bilbao</b> .....	27 €
Crianza	
<b>Sierra Cantabria</b> .....	31 €
Crianza, Tempranillo	
<b>Lindes de Remelluri</b> .....	34 €
95% Tempranillo, 5% Garnacha	
<b>Marqués de Murrieta</b> .....	52 €
84% Tempranillo, 9% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha	
<b>Cvne Imperial</b> .....	77 €
85% Tempranillo, 15% Graciano	