

ALEYSA
ROOM SERVICE



PARA COMPARTIR - TO SHARE - À PARTAGER

Jamón ibérico de bellota con regañá 🌱🌿🍷🍷🍷
de ajo negro y curry *
Acorn-fed Iberian ham with black garlic and curry regañá (breadstick)*
Jambon ibérique de bellota avec regañá (petit toast carré) à l'ail noir et au curry *

19,00€

Queso de oveja curado con piquitos de pan 🌱🍷
Cured sheep's cheese with breadsticks
Fromage de brebis affiné accompagné de gressins

14,00€

Surtido de croquetas caseras 🌱🌿🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷
Selection of homemade croquettes
Assortiment de croquettes maison
Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

12,00€

Surtido de Gyozas variadas 🌱🌿🍷🍷🍷🍷
(verduras, langostinos, pollo y cerdo) con salsa de soja y sésamo
Selection of Gyozas (vegetables, prawns, chicken and pork)
with soy sauce and sesame
**Assortiment de Gyozas variés (légumes, grosses crevettes, poulet et porc)
avec de la sauce de soja et du sésame**
Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

13,50€

Crujiente de langostinos envuelto 🌱🌿🍷
en hilo de patata con salsa sweet chili
Crunchy potato-string wrapped shrimps
served with a sweet chili sauce
**Croquants de crevettes enveloppées de fil de
pomme de terre à la sauce sweet chili**

19,00€

DE LA TIERRA Y EL MAR AL PLATO - FROM THE LAND AND THE SEA TO THE PLATE - DE LA TERRE ET LA MER À L'ASSIETTE

Crema de verduras de la huerta con pan crujiente * 🌱
Vegetable cream with crunchy bread *
Crème de légumes du potager accompagnée de pain croustillant *
Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

12,00€

Crema de calabaza al coco-curry 🌱🍷🍷🍷🍷
Pumpkin and coconut-curry cream
Crème de courge au curry-noix de coco
Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

13,00€

Ensalada Aleysa 🌱🍷🍷🍷🍷
**Mezclum de lechugas seleccionadas, queso de cabra caramelizado, nueces tostadas,
arándanos secos, pipas de calabaza y vinagreta balsámica de Módena y miel de flores**
Aleysa salad
A mix of selected lettuce leaves, caramelized goat cheese, roasted walnuts, dried
cranberries, pumpkin seeds and balsamic vinegar of Modena and blossom honey
Salade Aleysa
**Mesclun de laitues sélectionnées, fromage de chèvre caramélisé, noix grillées, canneberges
séchées, graines de courge et vinaigrette balsamique de Modène et miel de fleurs**
Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

16,50€

Ensalada César 🍌🥬🍗🍞🧀🥑🥒🥔🥕🥒🥑🥒 18,00€

Lechuga romana, pollo crunch, parmesano, pan de ajo y salsa César

Caesar salad

Romaine lettuce, crunchy chicken, parmesan, garlic bread and Caesar sauce

Salade César

Laitue romaine, poulet croquant, parmesan, pain à l'ail et sauce César

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

Ensalada mediterránea 🐟🥑 16,00€

Mezclum de lechugas seleccionadas, tomate kumato, atún, aguacate, cebolla roja, zanahoria, aceitunas negras y vinagreta de jerez

Mediterranean salad

A mix of selected lettuce leaves, kumato tomato, tuna, avocado, red onion, carrot, black olives and sherry vinaigrette

Salade méditerranéenne

Mesclun de laitues sélectionnées, tomate kumato, thon, avocat, oignon rouge, carotte, olives noires et vinaigrette de xérès

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

Ensalada caprese 🍅🥑 16,00€

Tomate kumato, mozzarella fresca, aceitunas negras y vinagreta de albahaca

Caprese salad

Kumato tomato, fresh mozzarella, black olives and basil vinaigrette

Salade caprese

Tomate kumato, mozzarella fraîche, olives noires et vinaigrette de basilic

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

Ensalada Waldorf 🍏🥒🥑🥒🥑 16,00€

Mezclum de lechugas seleccionadas con manzanas ácidas y dulces, pasas de Málaga, nueces, apio, rábanos y salsa mayonesa con yogur, mostaza antigua y miel de flores

Waldorf salad

Selected lettuce mesclun with acid and sweet apples, Málaga raisins, walnuts, celery, radishes and a mayonnaise with yoghurt, old-style mustard and blossom honey

Salade Waldorf

Mesclun de laitues sélectionnées, pommes acides et sucrées, raisins secs de Málaga, noix, céleri, radis et sauce mayonnaise au yaourt, moutarde ancienne et miel de fleurs

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

Poke de salmón 🍣🥬🍌🥑🥒🥑🥒 26,00€

Ensalada de salmón fresco marinado en soja y cítricos con espinacas baby, quinoa blanca y roja, aguacate, alga wakame, edamame, ajetes, zanahoria, cebolla roja, guisantes crujientes de wasabi, nabo daikon y sésamo

Salmon Poke bowl

Fresh marinated salmon salad with soy and citrus with baby spinach leaves, white and red quinoa, avocado, wakame seaweed, edamame, garlic sprouts, carrot, red onion, crunchy wasabi green peas, Daikon turnip and sesame

Poké au saumon

Salade de saumon frais mariné dans du soja et des agrumes avec des pousses d'épinards, quinoa blanche et rouge, avocat, algue wakame, edamame, ail tendre, carotte, petits pois croquants au wasabi, navet daikon et sésame

NUESTROS PLATOS INTERNACIONALES - OUR INTERNATIONAL DISHES - NOS PLATS INTERNATIONAUX

Espaguetis boloñesa con mozzarella gratinada* 🍝🍷🌿🌱🌾 Spaghetti Bolognese with mozzarella au gratin* Spaghetti bolognaise à la mozzarella gratinée*	14,00€
Espaguetis carbonara 🍝🍷🌿🌱 Spaghetti carbonara Spaghetti carbonara	13,00€
Wok de noodles con verduras, langostinos y salsa teriyaki 🍝🌿🌱🌾🍷 Wok of noodles with vegetables, prawns and teriyaki sauce Wok de noodles aux légumes, crevettes et sauce teriyaki Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne	18,00€
Wok de noodles con verduras, presa ibérica y salsa hoisin 🍝🌿🌱🍷 Wok of noodles with vegetables, Iberian pork and hoisin sauce Wok de noodles aux légumes, presa ibérique et sauce hoisin Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne	19,00€
Curry rojo al tamarindo con pollo, langostinos 🍝🌿🌱🍷🌾 y arroz basmati con cacahuètes y cilantro Tamarind red curry with chicken, prawns and basmati rice with peanuts and coriander Curry rouge au tamarin avec du poulet, crevettes et riz basmati avec des cacahuètes et de la coriandre Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne	21,00€
Pizza margarita con salsa de tomate y mozzarella 🍷🍝 Pizza Margherita with tomato sauce and mozzarella Pizza margherita à la sauce tomate et mozzarella	14,00€
Pizza margarita con salsa de tomate, mozzarella, 🍷🍝 verduras y champiñones Pizza Margherita with tomato sauce, mozzarella, vegetables and mushrooms Pizza margherita à la sauce tomate, mozzarella, légumes et champignons	15,00€
Pizza caprichosa con jamón york, champiñones y bacon 🍷🍝 Pizza capricciosa with cooked ham, mushrooms and bacon Pizza capricieuse au jambon cuit, champignons et bacon	16,00€

BOCADOS SABROSOS - TASTY BITES - BOUCHÉES SAVOUREUSES

Sándwich Club Aleya 🍔🥗🥑🥩🍳 18,00€

Rebanadas de pan de molde tostadas con mantequilla, mezclum de lechugas, tomate, jamón york, queso, pollo braseado, bacon, mayonesa y huevo frito

Aleya Club Sandwich

Toasted sliced bread with butter, mixed lettuce leaves, tomato, cooked ham, cheese, braised chicken, bacon, mayonnaise and fried egg

Sandwich Club Aleya

Tranches de pain de mie grillées avec du beurre, unmmesclun de laitoes, tomate, jambon cuit, fromage, poulet rôti, bacon, mayonnaise et ouef frit

Sándwich mixto * 🍔🥗🥑🥩 12,00€

Rebanadas de pan de molde tostadas con mantequilla, jamón york y queso fundido

Ham and cheese mixed sandwich *

Toasted sliced bread with butter, cooked ham and melted cheese

Sandwich jambon-fromage *

Tranches de pain de mie grillées avec du beurre, jambon cuit et fromage fondu

Hamburguesa de ternera 🍔🥗🥑🥩🍳🥑🥑 19,00€

Hamburguesa de ternera, bacon, queso Edam, cebolla roja asada, hojas frescas de lechuga, tomate y mantequilla de especias

Beef burger

Beef burger, bacon, Edam cheese, roasted red onion, fresh lettuce leaves, tomato and spiced butter

Hamburger de bœuf

Hamburger de bœuf, bacon, fromage Edam, feuilles fraîches de laitue, tomate, oignon croustillant et ketchup

Sándwich de salmón ahumado 🍔🥗🥑🥩🍳🥑🥑 20,00€

Rebanadas de pan de semillas tostadas, salmón ahumado, lechuga, tomate, aguacate y salsa tártara

Smoked salmon sándwich

Toasted slices of seed bread, smoked salmon, lettuce, tomato, avocado and tartar sauce

Sandwich de saumon fumé

Tranches de pain aux graines grillées, saumon fumé, laitue, tomate, avocat et sauce tartare

Campero de pollo 🍔🥗🥑🥩🍳 16,00€

Pan mollete, pechuga de pollo, queso Edam, hojas frescas de lechuga, tomate y mayonesa

Chicken campero

Mollete bread (white and round), chicken breast, Edam cheese, fresh lettuce leaves, tomato and mayonnaise

Campero de poulet

Pain mollete (pain rond, tendre et blanc), blanc de poulet, fromage Edam, feuilles fraîches de laitue, tomate et mayonnaise

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

Brioche de bacon ahumado 🍔🥗🥑🥩🍳🥑🥑 19,00€

Pan brioche con bacon ahumado inglés, queso de cabra, rúcula, tomate, salsa barbacoa y mostaza

Smoked bacon brioche

Brioche bread with English smoked bacon, goat cheese, rocket, tomato, barbecue sauce and mustard

Brioche au bacon fumé

Pain brioché au bacon anglais fumé, fromage de chèvre, roquette, tomate, sauce barbecue et moutarde

**Nuestros sándwiches y hamburguesas van acompañados de patatas fritas

**Our sandwiches and burgers are accompanied by fries

**Nos sandwichs et nos hamburgers sont accompagnés de pommes de terre frites

NUESTROS ARROCES - OUR RICE DISHES - NOS RIZ

Arroz caldoso de bogavante (min 2 personas) 🌱🌿🍷🍷🍷🍷🍷🍷 32,00€
Rice in broth with lobster (min. 2 people)
Riz dans son jus au homard (min 2 personnes)

Arroz de pollo, secreto y jamón ibérico con espárragos 🌱🍷🍷🍷 24,00€
(min 2 personas)
Rice with chicken, Iberian secreto and Iberian ham with asparagus
(min. 2 people)
Riz au poulet, secret et jambon ibériques et asperges (min 2 personnes)

NUESTROS PESCADOS FRESCOS DEL DIA - OUR FRESH FISH OF THE DAY - NOS POISSONS FRAIS DU JOUR

Corvina salvaje a la plancha 🌱 29,50€
Grilled wild corvina
Courbine sauvage grillée

Lubina a la plancha 🌱 34,00€
Grilled wild sea bass
Loup sauvage grillé

Salmón a la plancha 🌱 29,00€
Grilled salmon
Saumon grillé

**Nuestros pescados van acompañados de verduras, mini patatas fritas y salsa tártara 🌱🍷🍷🍷🍷

**Our fish dishes are accompanied by vegetables, mini fries and tartar sauce

**Nos poissons sont accompagnés de légumes, de mini pommes de terre frites et de sauce tartare

NUESTRAS CARNES SELECCIONADAS - OUR SELECTED MEATS - NOS VIANDES SÉLECTIONNÉES

Solomillo de ternera a la plancha 33,00€
Grilled beef sirloin
Filet de bœuf grillé

Preso ibérica confitada a baja temperatura y asada a la plancha 🌱🍷🍷🍷 24,00€
Confit iberian pork cooked at a low temperature and grill-roasted
Preso ibérique confite à basse température et grillée

Pechuga de pollo a la plancha con aromáticos a las finas hierbas 18,00€
 Grilled chicken breast with aromatic herbs
Blanc de poulet grillé aux aromatiques et aux fines herbes

**Carnes acompañadas de verduras, mini patatas fritas y salsa chimichurri 🌱🌿🥔🍷🍴

**Meat dishes accompanied by vegetables, mini fries and chimichurri sauce

**Les viandes sont accompagnées de légumes, de mini pommes de terre frites et de sauce chimichurri

Magret de pato con arroz basmati, verduras salteadas, setas y salsa hoisin 23,00€

Duck magret with basmati rice, sautéed vegetables, mushrooms and hoisin sauce

Magret de canard avec riz basmati, légumes sautés, champignons et sauce hoisin

NUESTROS POSTRES - OUR DESSERTS - NOS DESSERTS

Soufflé de chocolate caliente con helado de vainilla 12,00€
 Hot chocolate soufflé with vanilla ice cream

Soufflé au chocolat chaud avec glace à la vanille

Tartaleta de limón merengada con sorbete de frambuesa 9,00€
 Lemon meringue tart with raspberry sorbet

Tartelette de citron meringuée avec un sorbet à la framboise

Fruta fresca de temporada * 9,00€
 Seasonal fresh fruit *

Fruits frais de saison *

Helados artesanos 9,00€
 Artisan ice creams

Glaces artisanales

Vainilla Bourbon	Bourbon vanilla	Vanille bourbon	🌱🌿🍷🍴
chocolate belga	Belgian chocolate	chocolat belge	🌱🌿🍷🍴
turrón	nougat	nougat	🌱🌿🍷🍴
pistacho	pistachio	pistache	🌱🌿
caramelo	caramel	caramel	🌱🌿
yogur	yoghurt	yaourt	🌱🌿
coco	coconut	coco	🌱🌿
canela	cinnamon	cannelle	🌱🌿

Sorbetes artesanos 9,00€
 Artisan sorbets

Sorbets artisanaux

Limón	Lemon	Citron	🌱
frambuesa	raspberry	framboise	🌱
naranja	orange	orange	🌱
fruta de la pasión	passion fruit	fruit de la passion	🌱
mandarina	mandarin	mandarine	🌱
manzana verde	green apple	pomme verte	🌱

Yogurt griego cremoso con gelée de violetas y nueces caramelizadas * 9,00€

Creamy Greek yoghurt with a violet jelly and candied walnuts *

Yaourt grec crémeux et gelée de violettes et noix caramélisées *



Les informamos que en la franja horaria de 22:30 – 9:00 los platos disponibles en el menú de Room Service son los marcados con asterisco *
 Please be informed that from 22:30 to 9:00 the dishes available in the Room Service menu are marked by *

Nous vous informons que de 22:30 à 9:00 les plats disponibles au menu du Room Service sont ceux qui sont marqués d'un astérisque *

