



SWEET & SALTY RESTAURANT

FOOD / COMIDA

CARAMELO
HOTELS



SWEET & SALTY RESTAURANT

FOOD

All prices include IVA.

List of substances or products that cause allergies or intolerances
(Regulation (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council):

1. Gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soja 7. Dairy 8. Fruits of peel
9. Celery 10. Mustard 11. Grains of sesame 12. Dioxide sulfur & sulphite 13. Lupins 14. Mollusks

The number of the substance that causes allergies or intolerances is indicated behind each dish.
In case of doubt, please contact our kitchen team.

NIKKEI

THAI SALAD WITH SHRIMPS ^{1 2 4 5 6 9 11 12 14}	14,5 €
Mango, shrimps, papaya, cherry tomato, carrot, red chili, peanuts, fresh coriander, and sweet and sour dressing.	
SHRIMP CEVICHE ^{2 4 9}	10,5 €
Shrimps marinated in leche de tigre with red onion, cucumber, tomato, coriander and a touch of chili.	
NASU DENGAKU EGGPLANT ^{1 6 7 12} ● ●	7,9 €
Eggplants marinated in miso and topped with togarashi.	
CHICKEN YAKITORI ^{1 3 4 5 6 7 8 11 12 14}	9,8 €
Grilled chicken skewers glazed with a savory-sweet teriyaki sauce, served with tamarind mayo dip.	
WARM SALMON TIRADITO ^{4 5 7 11 12}	12,9 €
Thin slices of salmon, served with a smooth parmesan cream, coriander oil and chimichurri sauce.	
CHIFA KARAAGE ^{1 3 6 11 12}	13,9 €
Japanese-style fried chicken with a Peruvian twist, served with spicy miso mayo. Comes with a fresh, crunchy Asian salad.	
BEEF ANTICUCHO WITH YELLOW CHILI SAUCE ¹²	16,5 €
Marinated and grilled beef skewer served with a spicy yellow chili sauce.	

ITALIAN

LIMONATTA ⁷	11,5 €
Creamy burrata, grapefruit, avocado, fresh basil, pumpkin seeds, and lemon zest.	
MORTAZZA & FOCACCIA ^{1 7 8}	11,9 €
Crispy focaccia toast with mortadella, pesto cream, mozzarella, and pistachios.	
GNOCCHI WITH SICILIAN CAPONATA ¹ 	14,5 €
Potato gnocchi sautéed with traditional caponata made of eggplant, tomato, olives, capers, and fresh basil.	
TRUFFLE FETTUCCINE WITH CARBONARA SAUCE ^{1 3 7}	15,5 €
Truffle fettuccine in a creamy carbonara sauce made with egg yolk and crispy guanciale.	
PIZZA LUSSURIA ^{1 7 12}	14,9 €
Truffle cream base, creamy cheese, mushrooms, lardo di Colonnata.	
PIZZA IRA ^{1 7 12}	14,5 €
Flor di latte cheese, gorgonzola, spicy sobrasada, caramelized red onion, basil.	
PIZZA MIELE & MARE ^{1 4 7 12}	13,5 €
Tomato base, mozzarella fior di latte, Cantabrian anchovies, confit cherry tomatoes, black olives, sweet chili threads, flower honey, and fresh basil.	

JOSPER

Starters

GRILLED WATERMELON SALAD ⁷ ●	10,9 €
Watermelon grilled in the Josper, feta cheese, black olives, fresh mint, and lime vinaigrette.	
JOSPER ROASTED PUMPKIN ^{6 7 8}	9,9 €
Slow-roasted pumpkin in the Josper, served with creamy ricotta, sweet white miso sauce, and toasted almond.	
DELUXE NACHOS ^{1 6 7 11 12}	10,9 €
Baked nachos with honey and soy glazed pulled pork, melted cheese, guacamole, sour cream, red onion, and Josper roasted pineapple. Finished with fresh coriander leaves, toasted sesame, and a touch of lime zest.	
BEETROOT, APPLE & AVOCADO TARTARE ⁸ ● ●	10,5 €
Salt-cooked beetroot tartare, served with a duo of apples, creamy avocado, fresh salad leaves, and sprouts.	

Main Courses

FISHES

TERIYAKI SALMON ^{1 4 6 11 12}	20,9 €
Salmon glazed with teriyaki sauce, served with sautéed bok choy and shiitake mushrooms.	
SEAFOOD RISOTTO ^{2 4 7 9 12}	21,9 €
Creamy risotto made with fish stock and saffron, served with prawns, fresh fish chunks, tender squid, fennel slices, and basil leaves.	
GRILLED SEA BASS ^{4 7 12}	21,5 €
Grilled sea bass with chermoula sauce and sweet potato muslin.	

MEATS

GLAZED BEEF RIBS ¹²	21,5 €
Glazed beef ribs served with roasted vegetables and basil garlic oil.	
FIREPLACE VIBES BURGER ^{1 3 7 8 12}	15,5 €
Brioche bun, beef patty, bacon, cheddar cheese, guacamole, BBQ sauce, and fried onions, served with French fries.	
IBERIAN PORK T-BONE ^{1 7 9 12}	23,5 €
Iberian pork T-bone with sobrasada and honey crust, served with apple and rosemary cream.	
PICANHA BEEF ^{8 12}	20,5 €
Picanha beef with green mojo sauce, served with roasted peppers from the Josper.	

JOSPER

Main Courses

SIDE DISHES

PATATAS BRAVAS ^{3 7} ● ⁶ ● ¹¹ 5,2 €
Crispy potato chunks with brava sauce and aioli.

PARMESAN FRIES WITH TRUFFLE MAYONNAISE ^{1 3 7} 5,2 €
Double-cooked fries finished with grated parmesan, lime zest, served with truffle mayonnaise.

JACKET POTATO ⁷ 3,9 €
Baked in the Josper with sour cream and chives.

PACHIKAY BROCCOLI ^{6 11} 4,1 €
Brussels sprouts with teriyaki sauce and ginger, finished with toasted sesame and lime zest.

MUSHROOMS WITH PONZU SAUCE AND CHIVES ^{6 12} 4,9 €
Seasonal mushrooms confit with citrus ponzu sauce and a touch of fresh chives.

DESSERTS

CHOCOLATE FRITTER ^{1 3 7} 6,0 €
Fritter filled with molten dark chocolate, served with berry sauce and a touch of sea salt.

LIME POSSET ^{1 7} 6,0 €
Citrus lime cream, topped with butter crumble and white chocolate shavings.

CAPRESE CAKE ^{1 3 7 8} ● ⁶ ● ¹¹ 6,0 €
Flourless chocolate and almond cake, served with artisan almond ice cream.

ORANGE, MASCARPONE, AND PISTACHIO TRIFLE ^{1 3 7 8} 6,0 €
Pistachio cookie, orange ragout, and creamy mascarpone.



SWEET & SALTY RESTAURANT

COMIDA

Todos los precios incluyen IVA.

Lista de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
(Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo):

1. Gluten 2. Crustáceos 3. Huevos 4. Pescado 5. Cacahuetes 6. Soja 7. Lácteos 8. Frutos de cáscara
9. Apio 10. Mostaza 11. Granos de sésamo 12. Dióxido de azufre y sulfitos 13. Altramuces 14. Moluscos

El número de la sustancia que causa alergias o intolerancias está indicado detrás de cada plato.
En caso de duda, por favor contacte con nuestro equipo de cocina.

NIKKEI

ENSALADA TAILANDESA CON LANGOSTINOS ^{1 2 4 5 6 9 11 12 14}	14,5 €
Mango, langostinos, papaya, tomate cherry, zanahoria, chile rojo, cacahuates, cilantro fresco y aliño agridulce.	
CEVICHE DE LANGOSTINOS ^{2 4 9}	10,5 €
Langostinos marinados en leche de tigre con cebolla roja, pepino, tomate, cilantro y un toque de chile.	
BERENJENA NASU DENGAKU ^{1 6 7 12} ● ●	7,9 €
Berenjenas marinadas con miso y cubiertas con semillas de kimchi.	
YAKITORI DE POLLO ^{1 3 4 5 6 7 8 11 12 14}	9,8 €
Brochetas de pollo a la parrilla glaseadas con una salsa estilo teriyaki agridulce, acompañadas de mayonesa de tamarindo.	
TIRADITO DE SALMÓN ^{4 5 7 11 12}	12,9 €
Tiras finas de salmón, acompañadas de una suave crema de parmesano, aceite de cilantro y salsa chimichurri.	
CHIFA KARAAGE ^{1 3 6 11 12}	13,9 €
Pollo frito al estilo japonés con un toque peruano, acompañado de mayonesa de miso picante. Se sirve con una ensalada asiática fresca y crujiente.	
ANTICUCHO DE TERNERA CON SALSA DE AJÍ AMARILLO ¹²	16,5 €
Brocheta de ternera marinada y asada, servida con una salsa picante de ají amarillo.	

ITALIANO

LIMONATTA ⁷	11,5 €
Burrata cremosa, pomelo rosado, aguacate, albahaca fresca, semillas de calabaza y ralladura de limón.	
MORTAZZA & FOCACCIA ^{1 7 8}	11,9 €
Crujientes tostadas de focaccia con mortadela, crema de pesto, mozzarella y pistachos.	
GNOCCHI CON CAPONATA SICILIANA ¹ 	14,5 €
Ñoquis de patata salteados con caponata tradicional de berenjena, tomate, aceitunas, alcaparras y albahaca fresca.	
FETTUCCINI DE TRUFA CON SALSA CARBONARA ^{1 3 7}	15,5 €
Fettuccine de trufa en una cremosa salsa carbonara elaborada con yema de huevo y guanciale crujiente.	
PIZZA LUSSURIA ^{1 7 12}	14,9 €
Base de crema de trufa, queso cremoso, champiñones, lardo di Colonnata.	
PIZZA IRA ^{1 7 12}	14,5 €
Queso flor di latte, queso gorgonzola, sobrasada picante, cebolla roja caramelizada, albahaca.	
PIZZA MIELE & MARE ^{1 4 7 12}	13,5 €
Base de tomate, mozzarella fior di latte, anchoas del Cantábrico, tomates cherry confitados, aceitunas negras, hilos de chile dulce, miel de flores y albahaca fresca.	

JOSPER

Entrantes

ENSALADA DE SANDÍA BRASEADA ⁷ ●	10,9 €
Sandía marcada en el Josper, queso feta, aceitunas negras, menta fresca y vinagreta de lima.	
CALABAZA AL JOSPER ^{6 7 8}	9,9 €
Calabaza asada lentamente al Josper, acompañada de ricotta cremosa, salsa de miso blanco dulce y almendras fileteadas tostadas.	
NACHOS DELUXE ^{1 6 7 11 12}	10,9 €
Nachos horneados con pulled pork glaseado en miel y soja, queso fundido, guacamole, crema agria, cebolla roja y piña asada al Josper. Terminados con hojas de cilantro fresco, sésamo tostado y un toque de lima rallada.	
TARTAR DE REMOLACHA, MANZANAS Y AGUACATE ⁸ ● ●	10,5 €
Tartar de remolacha cocida a la sal, acompañado de un dúo de manzanas, aguacate cremoso, hojas frescas de ensalada y brotes.	

Principales

PESCADOS

SALMÓN TERIYAKI ^{1 4 6 11 12}	20,9 €
Salmón glaseado con salsa teriyaki, acompañado de pack choy salteado y setas shiitake.	
ARROZ MELOSO DE MAR ^{2 4 7 9 12}	21,9 €
Arroz meloso, elaborado con fondo de pescado y azafrán, acompañado de gambas, trozos de pescado fresco, chipirones tiernos, hinojo laminado y hojas de albahaca.	
LUBINA A LA BRASA ^{4 7 12}	21,5 €
Lubina en Josper con salsa chermoula y muselina de boniato.	

CARNES

COSTILLAS DE TERNERA GLASEADAS ¹²	21,5 €
Costillas de ternera glaseadas, acompañadas de verduras asadas y aceite de albahaca y ajo.	
FIREPLACE VIBES BURGER ^{1 3 7 8 12}	15,5 €
Pan brioche, carne de res, bacon, queso cheddar, guacamole, salsa BBQ y cebolla frita acompañados con patatas fritas.	
CHULETÓN DE CERDO IBÉRICO ^{1 7 9 12}	23,5 €
Chuletón de cerdo ibérico con costra de sobrasada y miel, acompañado de crema de manzana y romero.	
PICANHA DE TERNERA ^{8 12}	20,5 €
Picanha de ternera con mojo verde, acompañada de pimientos asados al Josper.	

JOSPER

Principales

GUARNICIONES

PATATAS BRAVAS ^{3 7} ● 5,2 €
Crujientes trozos de patata con salsa brava y alioli.

PATATAS FRITAS CON MAYONESA DE TRUFA ^{1 3 7} 5,2 €
Fritas en doble cocción, terminadas con parmesano rallado, ralladura de lima y acompañadas de mayonesa de trufa.

PATATA ASADA ⁷ 3,9 €
Horneada en Josper con nata agria y cebollino.

BRÓCOLI PACHIKAY ^{6 11} 4,1 €
Brócoli braseado con toques de salsa teriyaki y jengibre, terminado con sésamo tostado y ralladura de lima.

SETAS CON SALSA PONZU ^{6 12} 4,9 €
Setas de temporada confitadas con ponzu cítrico y toque de cebollino fresco.

POSTRES

BUÑUELO DE CHOCOLATE ^{1 3 7} 6,0 €
Buñuelo relleno de chocolate negro fundente, acompañado de salsa de frutos rojos y un toque de flor de sal.

POSSET DE LIMA ^{1 7} 6,0 €
Crema cítrica de lima, coronada con crumble de mantequilla y virutas de chocolate blanco.

TARTA CAPRESE ^{1 3 7 8} ● 6,0 €
Tarta de chocolate y almendras sin harina, servida con helado artesanal de almendras.

TRIFLE DE NARANJA, MASCARPONE Y PISTACHO ^{1 3 7 8} 6,0 €
Galleta de pistacho, ragout de naranja y cremoso de mascarpone.



CARAMELO
HOTELS

**STAY SWEET,
STAY CARAMELO.**

Follow us on



Listen to us on

Spotify

caramelohotels.com