



SWEET & SALTY RESTAURANT

COMIDA/FOOD

Todos los precios incluyen IVA.
All prices include VAT.

List of substances or products that may cause allergies or intolerances
Lista de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias
(Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council): (Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo):

The number of the substance that may cause allergies or intolerances is indicated next to each dish. If in doubt, please consult our kitchen team.
El número de la sustancia que causa alergia o intolerancia aparece indicado junto a cada plato.
En caso de duda, por favor, consulta con nuestro equipo de cocina.

1. Gluten
2. Crustáceos / Crustaceans
3. Huevos / Eggs
4. Pescado / Fish
5. Cacahuetes / Peanuts
6. Soja / Soy
7. Lácteos / Milk
8. Frutos de cáscara / Nuts
9. Apio / Celery
10. Mostaza / Mustard
11. Semillas de sésamo / Sesame seeds
12. Dióxido de azufre y sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites
13. Altramuces / Lupin
14. Moluscos / Molluscs

-  Vegetariano / Vegetarian
-  Vegano / Vegan

CARAMELO
MARINA CALA'N BOSCH

URBAN GARDEN

THE CAESAR CLUB 1, 3, 4, 7, 10, 12

12,1 €

Romaine hearts, grilled chicken, bacon, egg, parmesan, croutons, and Caesar dressing.

Cogollos de lechuga, pollo a la parrilla, bacon, huevo, parmesano, croutons y aderezo César.

ITALIAN BURRATA 7, 8, 12

13,1 €

Burrata, cherry tomatoes, arugula, basil pesto, and a touch of balsamic.

Burrata, tomates cherry, rúcula, pesto de albahaca y un toque de balsámico.

SALMÓN & AGUACATE 1, 4, 6, 12

12,4 €

Soy-marinated salmon, charred avocado, cherry tomatoes, sriracha mayo, and crunchy corn.

Salmón marinado en soja, aguacate braseado, tomates cherry, mayonesa de sriracha y crujiente de maíz.

THAI MANGO & PRAWN 1, 2, 4, 5, 6, 9, 11, 12, 14

14,9 €

Shaved mango and papaya, prawns, peanuts, red chili, and sweet & sour dressing.

Mango y papaya rallada, langostinos, cacahuetes, chile rojo y aliño agridulce.

NIKKEI STREET & BITES

PRAWN ANTICUCHO 2, 4, 9, 10, 12

11,5 €

Grilled prawns with anticucho glaze, served with lime, coriander and chipotle mayo.

Gambones a la parrilla con glaseado anticuchero, acompañados de lima y cilantro, servidos con chipotle-mayo.

NIKKEI ROBATA NACHOS (PULLED PORK) 1, 6, 7, 10, 12

10,9 €

Crispy tortilla chips topped with robata-finished pulled pork, melted cheese, nikkei spicy mayo and spring onion.

Nachos crujientes con pulled pork terminado a la robata, queso fundido, mayonesa nikkei ligeramente picante y cebolleta fresca.

SHRIMP CEVICHE 2, 4, 9

10,5 €

Shrimps marinated in leche de tigre with red onion, coriander, and a touch of chili.

Langostinos marinados en leche de tigre con cebolla roja, cilantro y un toque de chile.

TAMARIND CHICKEN YAKITORI 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 14

10,3 €

Grilled chicken skewers glazed with sweet & sour teriyaki sauce, served with tamarind mayo.

Brochetas de pollo a la parrilla glaseadas en salsa teriyaki agri dulce, acompañadas de mayonesa de tamarindo.

CHIFA KARAAGE 1, 3, 6, 11, 12

13,9 €

Japanese-style fried chicken with a Peruvian twist, spicy miso mayo, and Asian salad.

Pollo frito estilo japonés con toque peruano, mayonesa de miso picante y ensalada asiática.

FROM THE JOSPER – MEATS

JOSPER CHICKEN THIGH ^{10, 12}

14,9 €

Josper-grilled boneless chicken thigh with toasted corn, grilled vegetables and herb oil.

Muslo de pollo deshuesado al Josper con maíz tostado, verduras asadas y aceite hierbas

BOURBON BBQ RIBS ^{1, 6, 10, 12}

17,9 €

Slow-cooked pork ribs, glazed with our Bourbon BBQ sauce, served with fries.

Costillas de cerdo cocinado a baja temperatura, glaseado con nuestra salsa BBQ al Bourbon y servido con patatas fritas.

BLACK ANGUS ENTRECOTE (300G) ^{7, 12}

22,5 €

Grilled Black Angus Entrecote with "Café de Paris" herb butter, served with potato wedges and padron peppers.

Entrecote de Black Angus a la parrilla con mantequilla de hierbas "Café de París", acompañado de patatas gajo y pimientos del padrón.

FROM THE SEA TO THE JOSPER

TERIYAKI & SHIITAKE GLAZED SALMON ^{1, 4, 6, 9, 11, 12}

16,7 €

Flame-grilled fresh salmon with teriyaki glaze, served with sautéed packchoy and shiitake mushrooms.

Salmón fresco a la llama glaseado con salsa teriyaki, acompañado de packchoy salteado y setas shiitake.

JOSPER-GRILLED MUSSELS WITH ROMESCO SAUCE ^{2, 4, 8, 12}

11,9 €

Josper-grilled mussels served with traditional romesco sauce made with tomato, nuts, and olive oil.

Mejillones cocinados al Josper, servidos con salsa romesco tradicional a base de tomate, frutos secos y aceite de oliva.

LOW-TEMPERATURE OCTOPUS WITH JOSPER FINISH & SWEET POTATO EMULSION ^{2, 4, 12}

19,9 €

Low-temperature cooked octopus, glazed and finished in the Josper, served with sweet potato emulsion and yellow chili pepper.

Pulpo cocinado a baja temperatura, glaseado y terminado al Josper, acompañado de emulsión de boniato y ají amarillo.

GRILLED TURBOT WITH PARMENTIER & ALI-OLI ^{1, 4, 7, 12}

22,9 €

Grilled turbot loin served on potato parmentier cream, finished with gratinated ali-oli.

Lomo de rodaballo a la brasa sobre crema parmentier de patata, gratinado con ali-oli.

PRIME CUTS A LA PIEDRA

JOSPER-GRILLED IBERIAN PORK PRESA

17,5 €

Josper-grilled Iberian pork presa served with roasted potatoes and confit peppers.

Presa de cerdo ibérico cocinada al Josper, acompañada de patatas asadas y pimientos confitados.

DRY-AGED T-BONE STEAK (JOSPER-GRILLED)

55,0 € / KG

min. 2 pax

Josper-grilled beef T-bone served with roasted potatoes and confit peppers.

T-bone de vacuno cocinado al Josper, acompañado de patatas asadas y pimientos confitados.

DRY-AGED TOMAHAWK STEAK (JOSPER-GRILLED)

65,0 € / KG

min. 2 pax

Josper-grilled beef tomahawk served with roasted potatoes and confit peppers.

Tomahawk de vacuno cocinado al Josper, acompañado de patatas asadas y pimientos confitados.

PLANT BASED POWER

VEGGIE SUPREME BURGER ^{1, 3, 6, 7, 8, 11, 12, 13} ●

11,5 €

Brioche bun, premium veggie patty, creamy mayo, lettuce, tomato, red onion, and our homemade guacamole.

Pan brioche, hamburguesa vegetal premium, mayonesa cremosa, lechuga, tomate, cebolla morada y nuestro guacamole artesano.

HALLOUMI & PESTO FOCACCIA ^{1, 7, 8} ●

13,5 €

Grilled halloumi cheese with roasted peppers, avocado, glazed cherry tomatoes, and fresh arugula on focaccia bread with pesto cream.

Queso halloumi a la parrilla con pimientos asados, aguacate, tomates cherry glaseados y rúcula fresca en pan focaccia con crema de pesto.

FALAFEL ^{1, 7, 8, 11, 12} ●

10,3 €

Crispy falafel, seared feta, mint cucumber, pomegranate, pistachios, and harissa-yogurt.

Falafel crujiente, queso feta braseado, pepino a la menta, granada, pistachos y yogur-harissa.

CRISPY VEGGIE SPRING ROLL ^{1, 5, 6} ●●

8,9 €

Crispy handmade veggie rolls filled with fresh vegetables and herbs, served with sweet chili sauce and a touch of peanut.

Crujientes rollitos artesanales rellenos de verduras frescas y hierbas aromáticas, servidos con salsa dulce de chili y un toque de cacahuete.

THE BURGER JOINT

MONSIEUR JACQUE BURGER 1, 3, 6, 7, 10, 12

13,1 €

Brioche bun, beef patty, truffle mayo, raclette cheese, lettuce, tomato, and pickles.

Pan brioche, carne de res, mayonesa de trufa, queso raclette, lechuga, tomate y pepinillos.

FIREPLACE VIBES BURGER 1, 3, 6, 7, 8, 10, 12

13,1 €

Brioche bun, beef patty, bacon, cheddar cheese, guacamole, BBQ sauce, and crispy fried onion.

Pan brioche, carne de res, bacon, queso cheddar, guacamole, salsa BBQ y cebolla frita.

CARAMELO'S BEEF BURGER 1, 3, 6, 7, 8, 10, 12

13,1 €

Brioche bun, beef patty, lollo lettuce, tomato, gouda cheese, pickled cucumber, crispy onion, and ranch dressing.

Pan brioche, carne de res, lechuga lollo, tomate, queso gouda, pepino encurtido, cebolla crujiente y aderezo ranch.

THE OG CLASSIC BURGER 1, 3, 6, 7, 10, 11, 12

10,5 €

Classic bun, beef patty with cheese, lettuce, tomato, and mayonnaise.

Pan clásico, carne de res con queso, lechuga, tomate y mayonesa.

CARAMELO'S CHICKEN BURGER 1, 3, 6, 7, 10, 11, 12

11,5 €

Classic bun with crispy chicken, lettuce, tomato, onion, and mayonnaise.

Pan clásico con pollo crujiente, lechuga, tomate, cebolla y mayonesa.

HANDHELD & BUNS

PORK AND PICO BURRITO 1, 3, 6, 7, 10, 12

12,5 €

Flour tortilla filled with pulled pork, Mexican-style rice, black beans, onion, pico de gallo, cheddar, and avocado cream.

Tortilla de trigo rellena de pulled pork, arroz mexicano, frijoles, cebolla, pico de gallo, cheddar y crema de aguacate.

CHICKEN CAESAR'S FOCACCIA 1, 3, 4, 7, 10, 12

13,5 €

Artisan focaccia, grilled chicken, bacon, romaine lettuce, parmesan shavings, and Caesar dressing.

Focaccia artesana, pollo a la parrilla, bacon, lechuga romana, lascas de parmesano y aderezo César.

CLUB SANDWICH 1, 3, 6, 7, 10, 12

11,5 €

English loaf bread, grilled chicken breast, egg, bacon, romaine lettuce, and tomato.

Pan de molde tipo inglés, pechuga de pollo a la parrilla, huevo, bacon, lechuga romana y tomate.

CRISPY CHICKEN ROLL 1, 3, 6, 7, 10, 11, 12

11,5 €

Premium crispy-fried chicken, melted cheddar, fresh lettuce, and our "Street-Mayo" secret sauce in a brioche roll.

Pollo premium con empanado ultra-crujiente, queso cheddar fundido, lechuga fresca y salsa secreta "Street-Mayo" en pan brioche.

GRILLED HAM AND CHEESE SANDWICH 1, 7

9,5 €

Grilled ham and cheese on sandwich bread, toasted to perfection.

Jamón y queso a la plancha en pan de sándwich, dorado al punto.

GOLDEN FRIES & COMBOS

CLASSIC GOLDEN FRIES 1, 3, 7, 10, 12

3,9 €

Generous portion of crispy golden fries, lightly salted, served with a choice of dip: mayonnaise, ketchup or mustard.

Ración generosa de patatas fritas crujientes, en su punto de sal, con dip a elegir: mayonesa, ketchup o mostaza.

SWEET POTATO FRIES 1, 3, 7, 10, 12

5,5 €

Crispy fried sweet potato, served with a choice of dip: mayonnaise, ketchup or mustard.

Crujientes de boniato frito, con dip a elegir: mayonesa, ketchup o mostaza.

STREET BRAVA POTATOES 1, 3, 7, 10, 12

6,9 €

Crispy potato chunks with our spicy brava sauce and garlic aioli.

Patatas crujientes con nuestra salsa brava picante y alioli de ajo.

TRUFFLE & PARMESAN FRIES 1, 3, 7, 10, 12

5,5 €

Crispy fries topped with rich truffle mayonnaise and parmesan cheese flakes.

Patatas fritas bañadas en mayonesa de trufa negra y lascas de queso parmesano.

NIKKEI STREET COMBO PLUS 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 14

18,9 €

Prawn anticucho with chipotle mayo, pulled pork robata nachos and chicken yakitori skewer.

Anticucho de gambón con chipotle-mayo, nachos nikkei de pulled pork a la robata y brocheta de yakitori de pollo al tamarindo.

THE ULTIMATE BURGER BOARD 1, 3, 7, 8, 10, 12

17,5 €

Fireplace Vibes Burger served with onion rings, mozzarella sticks, and fries with cheddar sauce.

Fireplace Vibes Burger con aros de cebolla, sticks de mozzarella y ración de patatas con cheddar.

THE CRISPY BUN BASKET 1, 3, 6, 7, 10, 11, 12

16,9 €

Crispy chicken combo: Crunchy Chicken Burger, onion rings, and fries with cheddar cheese.

Combo de pollo crujiente: Crunchy Chicken Burger, aros de cebolla y ración de patatas con queso cheddar.

EXTRA DIP

BBQ, Alioli, Salsa Brava, Nata agria +0,50 €

Mayo de Trufa, Guacamole, Pico de Gallo +2,00 €

URBAN PASTA BOWL

CARBONARA ^{1, 3, 7}

12,5 €

Spaghetti, creamy egg sauce, crispy guanciale, and cured pecorino cheese.

Spaghetti, salsa cremosa de huevos, guanciale crujiente y queso pecorino curado.

BOLOGNESE ^{1, 7, 9, 12}

12,1 €

Rigatoni with our homemade beef bolognese sauce, tomato, and vegetables.

Rigatoni con nuestra salsa boloñesa artesana de res, tomate y verduras.

GNOCCHI ALLA SORRENTINA ^{1, 7, 12} ●

12,1 €

Potato gnocchi with homemade tomato sauce and fresh basil, gratinated with mozzarella and served in a clay pot.

Gnocchi de patata con salsa de tomate casera y albahaca fresca, gratinados con mozzarella y servidos en cazuela de barro.

BAKED LASAGNA ^{1, 3, 7, 9, 12}

13,1 €

Layers of pasta, homemade bolognese, béchamel, and melted parmesan cheese.

Capas de pasta, salsa boloñesa casera, bechamel y queso parmesano gratinado.

TRUFFLE TAGLIATELLE ^{1, 7, 12} ●

12,9 €

Tagliatelle with truffle cream, sautéed mushrooms and parmesan.

Tagliatelle con crema de trufa, setas salteadas y parmesano.

STREET GARLIC PRAWNS & ZUCCHINI ^{1, 2, 4, 12}

13,8 €

Tagliatelle with prawns, zucchini, and a garlic and white wine sauce.

Tagliatelle con gambas, calabacín y salsa de ajo y vino blanco.

THE PIZZA SLAM

MARGARITA ^{1, 7, 12}

Tomato base, mozzarella, fresh basil and olive oil.

Base de tomate, mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.

11,4 €

HAM & MUSHROOM ^{1, 7, 12}

Tomato base, mozzarella, premium cooked ham, and sliced mushrooms.

Base de tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones laminados.

12,7 €

SPICY PEPPERONI ^{1, 7, 12}

Tomato base, mozzarella, and a massive dose of spicy pepperoni.

Base de tomate, mozzarella y una dosis masiva de pepperoni picante.

12,5 €

PIZZA IRA ^{1, 7, 9, 12}

Mozzarella, gorgonzola, spicy sobrasada, caramelized red onion and basil.

Mozzarella, gorgonzola, sobrasada picante, cebolla roja caramelizada y albahaca.

13,5 €

BBQ ^{1, 6, 7, 12}

Tomato base, mozzarella, minced beef, smoked bacon, onion, and BBQ sauce.

Base de tomate, mozzarella, carne picada, bacon ahumado, cebolla, mozzarella y salsa barbacoa.

13,5 €

GRILLATA ^{1, 7, 8, 12}

Pizza base with basil pesto, Mozzarella, tomato slices, grilled chicken.

Base de pizza con pesto de albahaca, Mozzarella, rodajas de tomate, pollo a la parrilla.

13,5 €

SWEET ENDINGS

HANDMADE CHEESECAKE 1, 3, 7

5,25 €

Smooth cream cheese on a biscuit base with strawberries coulis.

Crema de queso suave sobre base de galleta artesana y coulis de fresas.

MANGO DELIGHT 1, 3, 7

5,25 €

Delicious combination of mascarpone cream with fresh mango and mango coulis, on a crunchy crumble base and finished with a touch of fresh mint.

Deliciosa combinación de crema de mascarpone con mango fresco y mango coulis, sobre una base de crumble crujiente y terminada con un toque de menta fresca.

CHOCOLATE DEATH 1, 3, 7, 12

5,25 €

Combination of textures with a smooth chocolate mousse, chocolate sponge cake soaked with a touch of rum, and accompanied by fresh berries.

Combinación de texturas con una suave mousse de chocolate, bizcocho de chocolate calado con un toque de ron y acompañado de frescos frutos del bosque.

FRESH SEASONAL FRUIT

4,25 €

Selection of fresh seasonal fruit, freshly cut and served.

Selección de fruta fresca de temporada, cortada y servida al momento.



CARAMELO
HOTELS



CARAMELO
HOTELS

