

El Guerdón

restaurante

Para comenzar

Jamón Ibérico con pan y tomate.	22,00 €
Anchoas del Cantábrico sobre cama de tomate y polvo de aceituna negra.	18,00 €
Crema de temporada hecha con verduras frescas.	9,00 €
Ensalada especial "El Guerdón".	12,00 €
Ensalada de Pollo con cebolla frita, Parmesano y Salsa de Yogur.	12,00 €
Ensalada de Burrata con frutos secos, tomate seco y vinagreta de "Mostaza Antigua".	15,00 €
Corona de huevo con espárragos trigueros y crujiente de jamón.	12,00 €
Gyozas de langostino y pollo sobre cama de Wakame rojo de jengibre y salsa Teriyaki.	13,00 €
Pulpo a la brasa sobre Parmentier al pimentón.	20,00 €
Surtido de Croquetas caseras.	10,00 €

Para seguir

Taco de Bacalao crujiente sobre Wok de setas de temporada y habitas.	17,00 €
Rodaballo a la bilbaína con verduritas de la huerta.	22,00 €
Lomo de Atún rojo con Alga Wakame, sésamo tostado y alioli negro.	19,00 €
Tagliatelle al pesto .	16,00 €
Milanesa de Pollo con patatas gajo y Mostaza dulce.	13,50 €
Lomo bajo de Ternera a la parrilla con papa canaria y pimientos del padrón.	21,00 €
Secreto Ibérico al Pedro Ximénez y pasas sobre cama de patata.	20,00 €
Solomillo de Ternera al Roquefort con puré de patata y pimientos de Padrón	22,00 €

Para endulzar

Fruta de temporada.	5,00 €
Vaina de Cacao al caramelo con Helado de fresa.	6,00 €
Macaron fondant de chocolate y Helado de vainilla.	6,00 €
Crema de yogurt casera con jarabe de Arce y nueces.	5,50 €
Nuestra Tarta de Queso con Frutos rojos.	6,00 €

Servicio de pan 1€



El Guerdón

restaurante

Starters

Cured Iberian ham with bread tomato	22,00 €
Cantabrian anchovies on crushed tomato and black olives powder	18,00 €
Seasonal soup	9,00 €
“El Guerdón” especial salad	12,00 €
Chicken salad with fried onion, parmesan cheese and yogurt sauce dressing	12,00 €
Burrata salad, nuts, dried tomato and “Old Mustard”	15,00 €
Scrambled eggs with green Asparagus and crispy jam.	12,00 €
Prawn and chicken Gyozas on red ginger Wakame over Teriyaki sauce.	13,00 €
Grilled octopus over mashed potatoes and paprika	20,00 €
Croquettes assortment	10,00 €

Main courses

Crispy cod over sautéed mushrooms and broad beans	17,00 €
Turbot in Bilbaina sauce and seasonal vegetables.	22,00 €
Red tuna grilled with wakame seaweeds, seared sesame and black Ali-Oli	19,00 €
Tagliatelle with Pesto Sauce.	16,00 €
Chicken Milanese with potato wedges and honey-mustard	13,50 €
Grilled beef tenderloin with Canarian potatoes and fried Padrón peppers	21,00 €
Iberian pork fillet with Pedro Ximénez and raisins sauce, over mashed potatoes	20,00 €
Roquefort sirloin Steak with mashed potato and raisins sauce, fried Padrón peppers	22,00 €

To sweeten

Seasonal fruit dish.	5,00 €
Cocoa Pod with strawberry ice cream and caramel topping	6,00 €
Macaron fondant of chocolate with vanilla ice cream	6,00 €
Yogurt cream bowl with maple syrup and walnuts	5,50 €
Cheesecake with red berries	6,00 €

Bar/Room Service "Blue Gin"

Horario de lunes a Domingo de 08:00 a 23:00 horas

From Monday to Sunday from 8:00 am to 11:00 pm



Algo para picar // Something to eat

- Surtido de Quesos / Cheese assortment 13 €
- Jamón ibérico con pan y tomate / Cured Iberian ham with bread and tomatoe 22 €
- Ensalada Gueridón / Gueridon Salad 12 €
- Ensalada de tomate y ventresca Tomato salad and tuna belly 13 €
- Sandwich Mixto / Grilled Ham and cheese sandwich 10 €
- Sandwich Vegetal / Veggie sandwich 10 €
- Sandwich Club / Club sandwich 12 €
- Alitas de pollo a la barbacoa / Barbaque chicken wings 12 €
- Pizza 4 Quesos / Margarita / Jamón / Pollo / Margarita / 4 Cheeses / Jam 11 €
- Surtido de croquetas / Croquettes assortment 10 €
- Hamburguesa " Blue Gin *** Blue Gin Burguer*** 14 €

Chicken Pizza

Con 250gr de carne 100% ternera sobre pan brioche, queso cheddar y jamón york. Acompañada de patatas artesanas y ensalada de la huerta. *With 250gr of 100% beef on brioche bread, cheddar cheese and ham with potatoes and salad.*

*** Solo en horario de (Lunes a Viernes de 20:00 a 23:00 horas)

Only from Monday to Friday from 20:00 until 23:00

Desayuno Blue Gin / Blue Gin Breakfast

(Hasta las 11:00 horas)

Desayuno continental / Continental breakfast 5 6 €

Café, zumo, bollería o tostada / coffee, orange juice, pastries or toast

Desayuno Mediterraneo / Mediterranean breakfast 50€ 6 €

Café, zumo, barrita con tomate / Coffe, orange juice, toast with tomatoe



ESCANEA TU CODIGO
PARA TENER SIEMPRE
NUESTRA CARTA
CONTIGO

Suplemento por servicio Habitación 5€

Carta de bebidas *El Guerdón* restaurante

Cafés e infusiones

Café con leche, solo, cortado	2,50 €	Te Rojo o Verde oleo	2,50 €
Cola cao	2,50 €	Zumo de Naranja Natural	3,50 €
Te, Manzanila, Poleo	2,00 €	Zumo de Piña, Melocotón	3,00 €

Bebidas, refrescos

Coca-Cola, Coca-cola Zero	3,00 €	Agua mineral/con gas 1/2l	1,70 €
Fanta, naranja, limón, Sprite	3,00 €	Agua mineral 1l	2,50 €
Nestea, Aquarius	3,50 €		
Agua Mineral 1/3l	1,00 €		

Cervezas y Vinos

1/3 Cerveza San Miguel	3,00 €	1/3 Cerveza Heineken	3,50 €
1/3 Cerveza San Miguel Selecta	3,50 €	1/3 Cerveza Aguila sin filtrar	3,50 €
1/5 San Miguel 0,0	2,90 €	1/3 Cerveza Aguila	3,00 €
1/3 Cerveza Radler	3,50 €	Copa de Vino (Blanco, Tinto o Rosado)	3,50 €

Carta de Vinos

Espumosos:

Moet Chandon, Brut (Champagne)	55 €
Delapierre Brut (D.O Cava)	17 €
Roger de Flor Brut (D.O Cava)	17 €

Rosado y Blancos

Viña Esmeralda (D.O. Penedes)	17 €
Solar de la Vega (D.O. Rueda)	14 €
Peñascal (D.O.Castilla León)	14 €

Vinos tintos

Viña Ederra (D.O Ribera o Rioja)	13 €	Viña Paceta Crianza (D.O Rioja)	14 €
Dos de Mayo (D.O Madrid)	15 €	Marques de Riscal Reserva	30 €
Cepas Viejas (D.O Madrid)	17 €	Finca Resalso Emilio Moro	25 €
Cune Crianza (D.O Rioja)	17 €	Legaris Roble (D.O. Ribera)	17 €
Protos Crianza (D.O. Ribera)	21 €		

Licores y combinados

Ginebras (Beefeater, Bombay, Tanqueray)	10 €
Ginegras Premium (Hendrick's, London, Citadelle)	14 €
Vodka (Smirnoff, Absolut)	10€
Ron (Cacique, Brugal, Barcelo)	10€
Whisky (J.B. Johnnie Walker, Ballantine's)	10 €
Whisky 12 años (Cardhu, Glenfiddich)	14 €

SUPLEMENTO
SERVICIO HABITACION
5 €