



SmyPortocolom

Where the **sun**
sits at your table

Empezamos...

To Begin...

Burrata

14.5€

Tomate especiado, gremolata de granada pistacho y frescor de rucula
Spiced tomato, pomegranate gremolata, pistachio and arugula freshness.



Nura Smash Burguer (200 grs)

15.5€

Angus, queso Mahón gratinado, hoja de roble y mayonesa de siracha
Angus beef, gratinated Mahón cheese, oak leaf lettuce and siracha mayonnaise.



Club Sandwich

13.5€

Pollo a la plancha, bacon crujiente, lechuga romana, tomate, huevo y
guarnición de boniato frito.

Grilled chicken, crispy bacon, romaine lettuce, tomato, egg and a side
of fried sweet potato.



Ensalada Cesar / Caesar salad

14.5€

Pollo o heura (veggie) , lechuga romana , bacon, croutons de pan ,
lascas de queso parmesano y salsa cesar .

Grilled chicken or Heura (veggie), romaine lettuce, bacon, bread
croutons, shaved parmesan cheese and caesar dressing.



Nachos crujientes / Crispy nachos

12.5€

Queso cheddar, guacamole, pico de gallo y jalapeños.

Cheddar cheese, guacamole, pico de gallo & jalapeños.



Fingers de pollo / Chicken fingers

11.5€

Con salsa a elegir: Miel y Mostaza o BBQ al Jack Daniel's.

With your choice of: Honey Mustard or Jack Daniel's BBQ.



Flor de alcachofa / Artichoke Flower

14€

Alcachofa confitada en AOVE con escamas de sal Maldon y velo
de jamón ibérico

Confit artichoke in extra virgin olive oil, Maldon salt flakes and
Iberian ham shavings.



Seguimos...

To Continue...

Puerro asado/Roasted leek 11€

Ahumado al carbón sobre cremoso de patata y boniato.
Charcoal-smoked over creamy potato & sweet potato.

Calamar a la andaluza/Andalusian-style squid 15€

Calamares crujientes en cartucho con alioli de menta
Crispy squid served in a cone with mint aioli topping



Dorada al horno/Oven-baked sea bream 17€

Sobre tomates cherry confitados, pimientos asados y AOVE aromatizado
On confit cherry tomatoes, roasted peppers & aromatic EVOO



Lomo de Salmón/Salmon fillet 18.5€

Marinado en lima y teriyaki con verduras al wok.
Lime & teriyaki marinade with wok-seared vegetables.



Lomo bajo/Sirloin 25€

Vaca madurada con patata rota y verduras braseadas
Aged beef with smashed potato & grilled vegetables.

Pollo al pastor/Al pastor Chicken 15.5€

Contramuslo al pastor, mazorquitas y chips vegetales.
Al pastor chicken thigh, baby corn & veggie chips.



Pizza artesanal/Handcrafted pizza 16€

Con salsa napolitana, bresaola, rúcula, mozzarella y aceite de trufa
With napolitan sauce, bresaola, rocket, mozzarella & truffle oil



Terminamos...

To Finish...

Panna Cotta

Cacao 85% , frutos rojos y helado de pistacho
Cacao, red berries & pistachio ice cream.



7.5€

Tarta de queso de la viña/Cheesecake

Helado de vainilla con crumble de galleta Lotus.
Vanilla ice cream with Lotus biscuit crumble.



7.5€

Mosaico de frutas/Seasonal fruit mosaic

Frutas frescas de temporada
Fresh seasonal fruit

9.5€

Bizcocho de cacao/Cocoa Sponge Cake

Sobre sopa de chocolate blanco y fresas.
Over white chocolate soup & strawberries.



7€

INFO ALÉRGENOS

- | | |
|--|--|
|  Nueces
Nuts |  Sulfitos
Sulphites |
|  Huevo
Egg |  Crustáceos
Crustaceans |
|  Apio
Celery |  Sésamo
Sesame |
|  Moluscos
Molluscs |  Altramuces
Lupin |
|  Frutos secos
Tree nuts |  Gluten
Gluten |
|  Soja
Soy |  Mostaza
Mustard |
|  Pescado
Fish |  Lácteos
Dairy |

Consulte con nuestro equipo de sala nuestra sugerencia de hoy
Ask our service team about today's recommendation.



Hotels at
ITALY
GREECE
PORTUGAL
SPAIN
ARGENTINA

smyhotels.com

