

---

## MENU SKYBAR

---



### APERITIVO DEL CHEF

CHEF'S APERITIF

---

#### PRIMEROS A ELEGIR / FIRST COURSES TO CHOOSE FROM


---

<b>Ensalada de trigo con jamón ibérico y menta</b> <i>Wheat salad with Iberian cured ham and mint</i>	G
<b>Burrata con hortalizas y mermelada de tomates verdes</b> <i>Burrata with garden vegetables and green tomato preserve</i>	 L
<b>Carpaccio de bacalao ahumado con aceitunas de Kalamata</b> <i>Smoked cod carpaccio with Kalamata olives</i>	P
<b>Gazpacho de melocotón con bogavante y verduras encurtidas</b> <i>Peach gazpacho with lobster and pickled vegetables</i>	 G • M • ML • P

---

#### SEGUNDOS A ELEGIR / SECONDS TO CHOOSE FROM

---

<b>Clásico Steak tartar con tostadas de pan sardo</b> <i>Classic steak tartare with toasted italian bread</i>	G • H • MZ
<b>Pulpo a la brasa con crema de berenjena asada y tahín</b> <i>Grilled octopus with baked eggplant cream and tahín</i>	M • ML • P • FS • SJ
<b>Albóndigas de pato con foie gras y peras</b> <i>Duck meatballs with foie gras and pears</i>	G • L • H • FS
<b>Papardelle frescos al pesto de rúcula, nueces y tomate cherry confitado</b> <i>Fresh rocket pesto pappardelle, walnuts and cherry tomato confit</i>	 G • L • H • FS

---

#### POSTRES A ELEGIR / DESSERTS TO CHOOSE FROM

---

<b>Yogur con mango y albahaca</b> <i>Iogurt with mango and basil</i>	L
<b>Brownie de chocolate con praliné de avellanas</b> <i>Chocolate brownie with hazelnut praline</i>	G • L • H • FS
<b>Mel y mató con nueces garrapiñadas</b> <i>Mel y mató (honey &amp; soft cheese) with sugared nuts</i>	G • L • H • FS
<b>Flan de vainilla y Disaronno con marshmallow</b> <i>Vanilla custard served with Disaronno liqueur and marshmallow</i>	L • H
<b>Selección de helados artesanos</b> <i>Selection of home made ice creams</i>	G • L • H

Incluye agua y petit tours / Including water and petit fours

---

 Pregunte por nuestra opción vegetariana  
Ask about our vegetarian option

G	Gluten / <i>Gluten</i>	L	Leche / <i>Milk</i>	H	Huevo / <i>Egg</i>	P	Pescado / <i>Fish</i>
FS	Frutos Secos / <i>Nuts</i>	AJ	Ajo / <i>Garlic</i>	M	Marisco / <i>Seafood</i>	ML	Moluscos / <i>Shellfish</i>
C	Cerdo / <i>Pork</i>	SJ	Soja / <i>Soy</i>	A	Apio / <i>Celery</i>	MZ	Mostaza / <i>Mustard</i>

Según la normativa de seguridad local vigente sobre bares y terrazas con piscina al aire libre, las bebidas no podrán servirse en recipientes de cristal.  
Due to local ordinance that applies to bars and terraces with swimming pools, drinks cannot be served in glasses.

---

---

## MENU SKYBAR

---



### APERITIVO DEL CHEF

CHEF'S APERITIF

---

### PRIMEROS A ELEGIR / FIRST COURSES TO CHOOSE FROM


---

<b>Ensalada Niçoise con mayonesa de anchoas</b> <i>Nicoise salad with anchovy mayonnaise</i>	 H • P
<b>Carpaccio de ternera con helado de mostaza y queso Or Blanc</b> <i>Veal carpaccio with mustard ice cream and Or Blanc cheese</i>	G • L • MZ
<b>Foie gras micuit con chutney de mango y jengibre</b> <i>Foie gras micuit with mango and ginger chutney</i>	G • FS
<b>Crema fría de espárragos con foie gras y pan de especias</b> <i>Cold cream of asparagus soup with foie gras and spice bread</i>	 L

---

### SEGUNDOS A ELEGIR / SECONDS TO CHOOSE FROM

---

<b>Tartar de salmón con aguacate y wakame crujiente</b> <i>Salmon tartare with avocado and crunchy wakame</i>	P • SJ
<b>Preso ibérica con anís estrellado y apio</b> <i>Pork shoulder with star anise and celery</i>	L • FS • A • C
<b>Tiradito de caballa con jugo de maracuyá</b> <i>Mackerel tiradito with passion fruit juice</i>	P
<b>Canelón de espinacas y pasas con crema de mató</b> <i>Spinach and raisins cannelloni with mató cream cheese</i>	 G • L • H • FS

---

### POSTRES A ELEGIR / DESSERTS TO CHOOSE FROM

---

<b>Puding de piña y chía</b> <i>Pineapple and chia pudding</i>	
<b>Selección de trufas de chocolate</b> <i>Selection of truffled chocolates</i>	G • L
<b>Tarta de queso con mermelada de higos</b> <i>Cheese cake with fig preserve</i>	G • L • H
<b>Nuestra crema catalana</b> <i>Catalan style custard</i>	G • L • H
<b>Selección de helados artesanos</b> <i>Selection of home made ice creams</i>	G • L • H

Incluye agua y petit tours / Including water and petit fours

---

 Pregunte por nuestra opción vegetariana  
Ask about our vegetarian option

G	Gluten / <i>Gluten</i>	L	Leche / <i>Milk</i>	H	Huevo / <i>Egg</i>	P	Pescado / <i>Fish</i>
FS	Frutos Secos / <i>Nuts</i>	AJ	Ajo / <i>Garlic</i>	M	Marisco / <i>Seafood</i>	ML	Moluscos / <i>Shellfish</i>
C	Cerdo / <i>Pork</i>	SJ	Soja / <i>Soy</i>	A	Apio / <i>Celery</i>	MZ	Mostaza / <i>Mustard</i>

Según la normativa de seguridad local vigente sobre bares y terrazas con piscina al aire libre, las bebidas no podrán servirse en recipientes de cristal.  
Due to local ordinance that applies to bars and terraces with swimming pools, drinks cannot be served in glasses.



---

# MENU SKYBAR



## APERITIVO DEL CHEF

CHEF'S APERITIF

### PRIMEROS A ELEGIR / FIRST COURSES TO CHOOSE FROM

<b>Ensalada de col kale, confit de pato, pera y vinagreta de frutos secos</b> <i>Kale, duck confit, pear and nut vinaigrette salad</i>	 G • FS • MZ
<b>Tartar de melón con jamón ibérico</b> <i>Melon tartare with Iberian cured ham</i>	C
<b>Ceviche de langostinos y mango con chips de yuca</b> <i>Prawn and mango ceviche with yucca chips</i>	M • ML • P
<b>Vichyssoise tradicional con manzana y anguila ahumada</b> <i>Traditional Vichyssoise with apple and smoked eel</i>	 P

### SEGUNDOS A ELEGIR / SECONDS TO CHOOSE FROM

<b>Coca de maíz con tartar de atún y guacamole</b> <i>Corn coca flat bread with tuna tartare and guacamole</i>	P • SJ
<b>Pluma ibérica con tatín de mango</b> <i>Pork shoulder with mango tatin</i>	G • C • SJ
<b>Espárragos a la brasa, espuma de queso de Mahón y huevo a 63°</b> <i>Flame grilled asparagus, Mahón cheese foam and egg cooked at 63°</i>	 L • H
<b>Nido de calabacín, tartar de shiitakes y trufa</b> <i>Nest of zucchinis, tartare and truffle</i>	 FS

### POSTRES A ELEGIR / DESSERTS TO CHOOSE FROM

<b>Puding de piña y chía</b> <i>Pineapple and chia pudding</i>	
<b>Selección de trufas de chocolate</b> <i>Selection of truffled chocolates</i>	G • L
<b>Tarta de queso con mermelada de higos</b> <i>Cheese cake with fig preserve</i>	G • L • H
<b>Flan de vainilla y Disaronno con marshmallow</b> <i>Vanilla custard served with Disaronno liqueur and marshmallow</i>	L • H
<b>Selección de helados artesanos</b> <i>Selection of home made ice creams</i>	G • L • H

Incluye agua y petit tours / Including water and petit fours

 Pregunte por nuestra opción vegetariana  
Ask about our vegetarian option

G	Gluten / Gluten	L	Leche / Milk	H	Huevo / Egg	P	Pescado / Fish
FS	Frutos Secos / Nuts	AJ	Ajo / Garlic	M	Marisco / Seafood	ML	Moluscos / Shellfish
C	Cerdo / Pork	SJ	Soja / Soy	A	Apio / Celery	MZ	Mostaza / Mustard

Según la normativa de seguridad local vigente sobre bares y terrazas con piscina al aire libre, las bebidas no podrán servirse en recipientes de cristal.  
Due to local ordinance that applies to bars and terraces with swimming pools, drinks cannot be served in glasses.



*Follow us & share your experience!*



**f** grandhotelcentral

**t** @ghotelcentral

**ig** @ghotelcentral

#grandhotelcentral



skybar