Clover35 Odón

SÁNDWICHES Y TENTEMPIÉS

	PVP
Bikini de pastrami, provolone, mostaza e hinojo encurtido	12,00€
Sándwich de pollo al panko, ensalada de kimchi casero y mayonesa	13,00€
Tortilla de patata y huevos de granja cuajada al momento	10,50€
Hamburguesa de Angus, queso Monterrey Jack y barbacoa casera	16,00€
Mixto de mozzarella con doble de queso y jamón cocido	10,00€
Patatas bravas con jamón	10,50€

ENTRANTES

	½ Ración	
Cecina de Vaca Angus (100g)	14,00€	26,00€
Tabla de jamón 75% raza ibérica	14,00€	26,00€
Tabla de quesos D.O. España		19,00€
Croquetas ibéricas (8 unidades)	8,00€	14,00€
Sardinas ahumadas con tomate semiseco, aguacate y nube de parmesano		16,00€
Nachos al horno, guacamole casero y queso gouda fundido	10,00€	16,00€
Corazones de alcachofas, romesco y piñones tostados		16,00€
Torreznos de panceta ibérica y patata risolada		14,00€
Berenjenas fritas, miel tostada y teriyaki		12,00€
Gnocchi con ragout de vaca vieja, parmesano y sésamo		15,00€
Green salad con pollo crujiente, vinagreta de mostaza savora y encurtidos caseros		13,50€
Ensalada de ventresca, pimiento de piquillo, aguachile de tomate y jalapeño		15,00€
Ensaladilla con gambas al ajillo		13,00€

Pan y AOVE: 2€/persona

Suplemento terraza +10%

Suplemento habitación +20%

IVA 10% incluido

CARNES

	PVP
Entrecot de vaca, patatas y pimientos estilo padrón	**26,00€**
Secreto de cerdo ibérico a la parrilla y ali-oli de soja con yema de huevo	**25,00€**
Costillas melosas de cerdo ibérico, salsa barbacoa y ensalada kimchi	**23,00€**
Carrilleras de ternera al vino tinto con timbal de patata	**21,00€**

PESCADOS Y MARISCOS

	½ Ración	
Salmón al horno, emulsión de hinojo, mostaza y cava		**24,00€**
Lomo de lubina, pimientos confitados y ajo blanco de cítricos		**24,50€**
Cazón en adobo	**8,00€**	**14,00€**

POSTRES

Cookie caliente de chocolate, nueces y helado ***(tiempo de preparación 15 minutos)***	**7,50€**
Tarta casera del día	**7,50€**
Helados variados (2 bolas)	**7,50€**

Pan y AOVE: 2€/persona

Suplemento terraza ***+10%***

Suplemento habitación ***+20%***

IVA 10% incluido

SANDWICHES AND SNACKS

	PVP
Pastrami, provolone, mustard, and pickled fennel bikini sandwich	12,00€
Panko chicken sandwich, homemade kimchi salad and mayonnaise	13,00€
Potato omelet with farm-fresh eggs, made to order	10,50€
Angus beef burger, Monterrey Jack cheese and homemade barbecue sauce	16,00€
Mozzarella and cooked ham sandwich	10,00€
Fried potato "Brava" style	10,50€

STARTERS

	½ Plate	
Angus beef jerky (100g)	14,00€	26,00€
Platter of 75% Iberian ham	14,00€	26,00€
Platter of ecologic cheeses		19,00€
Iberian croquettes (8 pieces)	8,00€	14,00€
Smoked sardines with semi-dried tomato, avocado and Parmesan shavings		16,00 €
Baked nachos, homemade guacamole, and melted Gouda cheese	10,00€	16,00€
Artichoke hearts, romesco sauce and toasted pine nuts		16,00€
Iberian pork crackling and risolada potatoes		14,00€
Fried eggplant, toasted honey and teriyaki		12,00€
Gnocchi with aged beef ragout, Parmesan, and sesame seeds		15,00€
Green salad with crispy chicken, savora mustard vinaigrette, and homemade pickles		13,50€
Tuna belly salad with piquillo peppers, tomato and jalapeño aguachile		15,00€
Potato Salad with Garlic Shrimp		13,00€

Bread and Oil: 2€/person

Terrace supplement +10% ***Room supplement +20%*** ***VAT 10% included***

MEAT

	PVP
Matured beef entrecôte, potatoes and Padrón-style peppers	**26,00€**
Grilled Iberian pork secreto and soy alioli with egg yolk	**25,00€**
Sweet Iberian pork ribs, barbecue sauce and kimchi salad	**23,00€**
Beef Cheeks in Red Wine with Potato Timbale	**21,00€**

FISH AND SEAFOOD

	½ Plate	
Baked salmon, fennel emulsion, mustard, and cava		**24,00€**
Sea bass fillet, candied peppers, and citrus-infused white garlic sauce		**24,50€**
Marinated dogfish	**8,00€**	**14,00€**

DESSERTS

Hot chocolate cookie, walnuts, and ice cream ***(preparation time: 15 minutes)***	**7,50€**
Cake of the Day	**7,50€**
Assorted ice cream (2 scoops)	**7,50€**

Bread and Oil 2€/person

Terrace supplement +10% ***Room supplement +20%*** ***VAT 10% included***