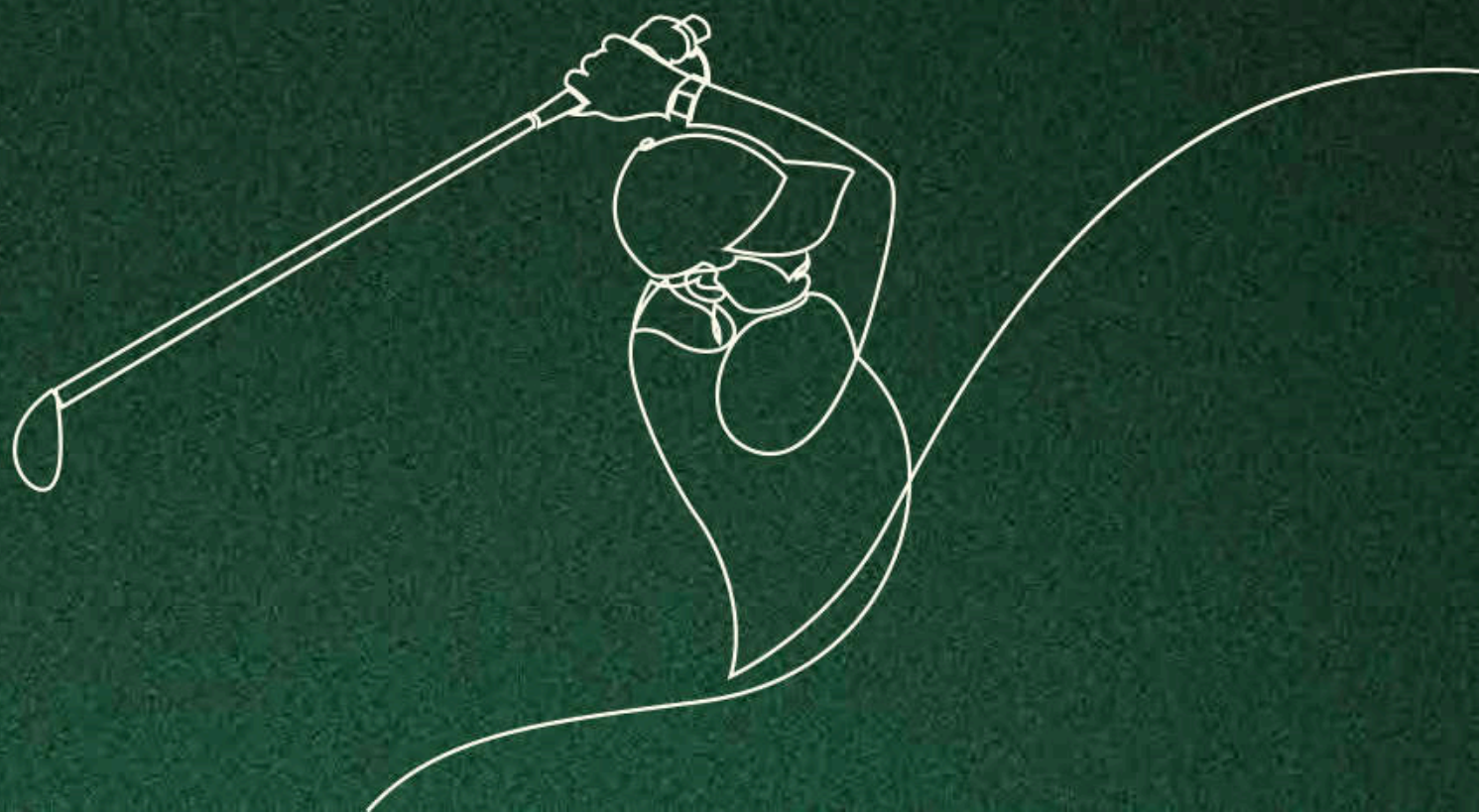




HACIENDA

LOS NARANJOS





BREAKFAST

Desayuno

SERVED FROM 7:30 AM to 11:30 AM
Disponible de 7:30h a 11:30h

LUNCH

Almuerzo

SERVED FROM 11:30 AM
Disponible a partir de las 11:30h

DINNER

Cena

EVERY DAY
Todos los días

All prices in euros with 10% VAT included
Todos los precios en euros con el 10% de IVA incluido



Hacienda
Los Naranjos is a destination
that feels like home; combining a love of detail
with delicious dishes. Hacienda Los Naranjos merges
a popular international menu with Scandinavian flavours,
basing our restaurant and bar on a love for great food and welcoming
atmosphere.

It takes a dedicated team of staff to bring you mouth-watering menus and
exceptional drinks. Fresh from our brasserie, an infusion of Scandinavian recipes
and popular international cuisine to tantalise the taste buds.

*En Hacienda Los Naranjos te sentirás como en casa gracias a una deliciosa selección de platos
y el cuidado de cada detalle. Nuestro concepto de restaurante y bar ofrece una original fusión
de populares recetas internacionales con sabores escandinavos que resume nuestro amor
por la buena cocina en una atmósfera acogedora.*

*Contamos con un equipo totalmente dedicado a sorprenderte con apetitosos menús
que te harán la boca agua y refrescantes bebidas para deleitar tu paladar.*

*Descubre nuestros platos preparados al momento, una
fusión de recetas escandinavas y populares
recetas internacionales para disfrutar con
los cinco sentidos.*

All prices in euros with 10% VAT included
Todos los precios en euros con el 10% de IVA incluido

BREAKFAST

Desayuno

AVAILABLE FROM 7:30 AM to 11:30 AM
Disponible de 7:30h a 11:30h

FRESH BOWL

STRAWBERRY & BANANA YOGURT BOWL 8.5

With peanut butter and almonds

Bol de yogur de fresa y plátano con mantequilla de cacahuete y almendras

TOAST AND MORE

VEGETARIAN BREAKFAST BURRITO 9.5

Burrito de desayuno vegetariano

BLACK BEANS & AVOCADO TOAST 9.5

Tostada de judías negras y aguacate

GUACAMOLE TOAST 8.5

With vegan feta cheese, chili flakes and fresh sprouts

Tostada de Guacamole con queso feta vegano, hojuelas de chili y brotes frescos

CLASSIC FRENCH CROISSANT 4.9

Croissant francés

FRENCH CROISSANT 11.5

With bacon, cheese, hollandaise sauce and chives

Croissant francés con beicon, queso, salsa holandesa y cebollino

CRISTAL BREAD 14.5

With Iberian Pata Negra ham and fresh grated tomato

Pan de cristal con jamón ibérico de Pata Negra y tomate fresco rallado

SANDWICH

CLASSIC HAM & CHEESE SANDWICH 7

Clásico sándwich mixto

CLASSIC BACON & CHEESE SANDWICH 7.5

Clásico sándwich de beicon y queso

EGGS

ORGANIC EGGS SELECTION WITH TOAST 9

Choose from poached, fried or scrambled

Selección de huevos orgánicos con tostada, elige entre escalfado, frito o revuelto

Add bacon / Añade beicon 1.5

Add cherry tomatoes / Añade tomate cherry 1

Add avocado / Añade aguacate 2.75

Add smoked salmon / Añade salmón ahumado 4.5

Add brown bread / Añade pan integral 1.5

EGGS BENEDICT 14

English muffin with organic poached eggs, bacon and hollandaise sauce

Muffin inglés con huevos escalfados orgánicos, beicon y salsa holandesa

EGGS ROYALE 16.5

English muffin with organic poached eggs, smoked salmon and hollandaise sauce

Muffin inglés con huevos orgánicos escalfados, salmón ahumado y salsa holandesa

HACIENDA BREAKFAST

Poached, fried or scrambled organic eggs served with toasted bread, bacon, pork sausage, tomato, baked beans and rösti potatoes

Huevos orgánicos escalfados, fritos o revueltos servidos con pan tostado, beicon, salchicha de cerdo, tomate, alubias y patatas rösti

14.5



All prices in euros with 10% VAT included
Todos los precios en euros con el 10% de IVA incluido

STARTERS

Entradas

AVAILABLE FROM 11:30 AM
Disponible a partir de las 11:30h

CRISTAL BREAD 6.5

With virgin olive oil / Con aceite de oliva virgen

With garlic butter / Con mantequilla de ajo

CHICKEN SATAY SKEWERS 16.5

With toasted peanuts and wasabi crisps

Brochetas de pollo satay con cacahuets tostados y crujiente de wasabi

JALAPEÑOS CHEDDAR POPPERS 16.5

With sweet chili and spicy mayo

Con chili dulce y mayonesa picante

BEEF CARPACCIO 17

With truffle dressing, parmesan and crispy roots

Carpaccio de ternera con aliño de trufa, parmesano y raíces crujientes

PIL-PIL PRAWNS 18.5

With fresh garlic and chili

Gambas al pil-pil con ajos frescos y guindilla

BURRATINA 20

With cherry tomatoes and rocket salad pesto

Burratina con tomates cherry y pesto de rúcula

CRISPY PRAWNS 19

With teriyaki mayo and asian salad

Gambas crujientes con mayonesa teriyaki y ensalada asiática

CRISPY CALAMARI 22

With aioli sauce / Calamares fritos con salsa alioli

SALMON TARTARE 19

With avocado and mango

Tartar de salmón con aguacate y mango

SALMON SASHIMI 23

With pink ginger and wasabi

Sashimi de salmón con jengibre rosa y wasabi

TUNA SASHIMI 26

with pink ginger, wasabi and ponzu sauce

Sashimi de atún con jengibre rosa, wasabi y salsa ponzu

TO SHARE / Para Compartir

HACIENDA MANCHEGO CHEESE BOARD 25

Mix of manchego cheeses

Tabla de quesos manchegos

HACIENDA CHARCUTERIE BOARD 28

With lomo, chorizo, salchichón and ham

Tabla de charcutería con lomo, chorizo, salchichón y jamón

HACIENDA IBERIAN HAM & CHEESE BOARD 30

Mixed board of Iberian ham and manchego cheese

Tabla mixta de queso manchego y jamón Ibérico

FINGER FOOD TABLE 35

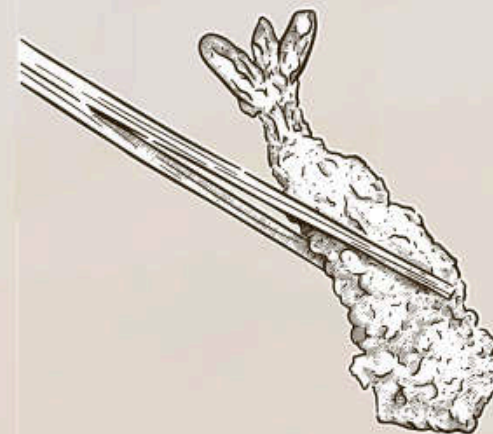
Quesadilla, chicken wings, hummus and crudité sticks

Quesadilla, alitas de pollo, humus y palitos de crudités

SCANDINAVIAN BOARD 46

With smoked salmon, salmon gravlax, prawn skagen, herring salad, boiled eggs and roast beef

Tabla escandinava con salmón ahumado, gravlax de salmón, prawn skagen, ensalada de arenque, huevos cocidos y roast beef



All prices in euros with 10% VAT included
Todos los precios en euros con el 10% de IVA incluido

SCANDI CORNER / *Rincón Escandinavo*

HERRING PLATES    17.5
With boiled potatoes, red onions, sour cream, horseradish and rye bread
Plato de arenque con patatas hervidas, cebollas rojas, crema agria, rábano picante y pan de centeno

HOMEMADE SWEDISH MEATBALLS  19
With mashed potatoes lingonberry jam and cucumber pickles
Albóndigas suecas caseras con puré de patatas, mermelada de arándanos rojos y pepinillos encurtidos

HACIENDA PRAWN SKAGEN    20
With avocado, white toast and cherry tomatoes
Hacienda Gambas Skagen con aguacate, tostada blanca y tomates cherry

SALAD / *Ensaladas*

WARM GOAT CHEESE SALAD   18.5
With cherry tomatoes, fig jam, balsamic vinegar reduction and nuts
Ensalada de queso de cabra crujiente con tomates cherry, mermelada de higos, reducción de vinagre balsámico y nueces

TIJUANA CAESAR SALAD    19.5
With crispy chicken, bacon, parmesan cheese and capers
Ensalada César Tijuana con pollo crujiente, beicon, queso parmesano y alcaparras

PRAWN AND AVOCADO SALAD    18
With homemade salmon gravlax
Ensalada de gambas y aguacate con gravlax de salmón

WATERMELON & FETA CHEESE SALAD  18
Watermelon, feta cheese, lemon juice and basil leaves
Sandía, queso feta, zumo de limón y hojas de albahaca

SESAME & TERIYAKI SALMON SALAD 18
With lime dressing   
Ensalada de salmón teriyaki con sésamo y aderezo de lima

HOMEMADE SALMON GRAVLAX 19
With mixed green salad and dill potatoes   
Gravlax de salmón casero con ensalada verde mixta y patatas al eneldo

RARE ROAST BEEF   22.5
With crispy onion, mixed green salad, truffle oil and potato salad
Roast beef con cebolla crujiente, ensalada verde mixta, aceite de trufa y ensalada de patatas

WALLENBERGARE  25
With mashed potatoes, green peas, lingonberry and creamy sauce
Wallenbergare con puré de patata, guisantes, arándano rojo y salsa cremosa

HACIENDA COBB SALAD    19.5
With avocado, grilled chicken, boiled eggs, cherry tomatoes, bacon and blue cheese dressing
Ensalada cobb con aguacate, pollo a la parrilla, huevos cocidos, tomates cherry, beicon y aderezo de queso azul

SUPER BOWL SALAD    22.5
With grilled shrimp, avocado, cherry tomatoes, cucumber, roasted sweet potatoes, mixed seeds, nuts and peanut dressing
Ensalada Superbowl con camarones a la parrilla, aguacate, tomates cherry, pepino, batatas asadas, semillas mixtas, nueces y aderezo de cacahuete

KOH SAMUI THAI BEEF SALAD    22.5
With marinated beef, cucumber, red onions, green leaves, mixed peppers, coriander leaves, mint leaves, peanuts and asian dressing
Ensalada Koh Samui Thai con ternera marinada, pepino, cebolla morada, hojas verdes, mix de pimientos, hojas de cilantro, hojas de menta, cacahuetes y aderezo asiático



AN ASIAN TOUCH / *Un Toque Asiático*

THAI GREEN CURRY WITH CHICKEN  25
With chicken, coconut milk, vegetables and jasmine rice.
Curry verde tailandés con pollo, leche de coco, verduras y arroz jazmín.

BEEF STIR-FRY WITH JASMINE RICE    26
Wok-fried beef with black pepper sauce, served with jasmine rice and Asian vegetables.
Salteado de ternera al wok con salsa de pimienta negra servido con arroz jazmín y verduras asiáticas.

With prawns / con gambas  29

SWEET & SOUR CHICKEN WITH JASMINE RICE   23.5
Crispy chicken with sweet and sour sauce served with jasmine rice and vegetables.
Pollo crujiente con salsa agri dulce servido con arroz jazmín y verduras.

VEGETARIAN FRIED RICE   17.5
Wok-fried rice with vegetables.
Arroz salteado con verduras al estilo asiático.
With chicken & egg / con pollo y huevo    20
With prawns / con gambas  24

HACIENDA BEEF KRA PAO     26
Spicy stir-fried beef with Thai basil, served with jasmine rice and fried egg.
Salteado picante de ternera con albahaca tailandesa, servido con arroz jazmín y huevo frito.

VEGETARIAN NOODLES     20
Stir-fried egg noodles with vegetables and egg.
Fideos de huevo salteados con verduras y huevo.
With chicken / con pollo 24
With prawns / con gambas  26



PASTA / *Pasta*

CARBONARA   	21
With bacon, cream and parmesan <i>Espaguetis con beicon, crema y parmesano</i>	
SPAGHETTI N°5  	22
With pil-pil prawn <i>Espaguetis con gambas al pil-pil</i>	
PESTO & BURRATINA TAGLIATELLE   	22
With burratina and rocket salad pesto <i>Tagliatelle con burratina y pesto de rúcula</i>	
MEDITERRANEAN TAGLIATELLE   	22
With sundried tomatoes, chicken, black olives and feta <i>Tagliatelle con tomates secos, pollo, aceitunas negras y queso feta</i>	
PENNE ARRABBIATA  	20
With spicy tomato sauce, basil leaves and parmesan cheese <i>Penne arrabbiata con salsa de tomate picante, hojas de albahaca y queso parmesano</i>	



FROM THE WORLD / *Del mundo*

CLASSIC CLUB SANDWICH  	19	MARINATED CHICKEN WINGS   	19
With French fries & chili mayo <i>Club sándwich clásico con patatas fritas y mayonesa de chili</i>		With BBQ sauce, blue cheese dressing and mixed green salad <i>Alitas de pollo marinadas con salsa barbacoa, aderezo de queso azul y ensalada verde mixta</i>	
LOADED BEEF NACHOS 	18.5	SALMON CLUB SANDWICH   	21
Crispy nachos, ground beef, sour cream, guacamole and onions <i>Nachos crujientes, carne picada, crema agria, guacamole y cebolla</i>		Smoked salmon sandwich with avocado and sweet potato fries <i>Sándwich de salmón ahumado con aguacate y batatas fritas</i>	
CHEESE BEEF BURRITO  	17	GREEN BEANS VEGAN BURGER 	22
Cheddar cheese, grand Galician beef, salad and mexican spices with side salad <i>Burrito de queso cheddar, ternera gallega picada y especias mexicanas, acompañado de ensalada</i>		With sweet chili sauce and sweet potato fries <i>Hamburguesa vegana de judías verdes con salsa de chili dulce y batatas fritas</i>	
BEEF SANDWICH WITH CHIMIMAYO & ROCKET SALAD  	17	CRISPY CHICKEN BURGER  	23
Marinated beef with chimichurri, mayonnaise and rocket salad <i>Sándwich de ternera marinada con chimichurri, mayonesa y ensalada de rúcula</i>		With brioche bread, lettuce, red onion, sweet potato fries and curry mayo <i>Hamburguesa de pollo crujiente con pan brioche, lechuga, cebolla roja, batatas fritas y mayonesa de curry</i>	
CHICKEN QUESADILLA  	18	HACIENDA CHEESEBURGER   	25
With sour cream, pico de gallo & guacamole <i>Quesadilla de pollo con crema agria, pico de gallo y guacamole</i>		With Galician beef, cheddar cheese, pickles, bacon, onions, Deluxe sauce & French fries <i>Hamburguesa con carne gallega con queso cheddar, pepinillos, beicon, cebolla, salsa Deluxe y patatas fritas</i>	
GROUND BEEF QUESADILLA  	18		
With sour cream, pico de gallo & guacamole <i>Quesadilla de ternera picada con crema agria, pico de gallo y guacamole</i>			



FROM THE LAND

Del monte

BBQ PORK RIBS 
With corn and sweet potatoes

Costillas de cerdo a la barbacoa con maíz y batata

WIENER SCHNITZEL 

With green peas, anchovies, capers, sauteed baby potatoes and gravy

Wiener schnitzel con guisantes, anchoas, alcaparras, patatas baby salteadas y salsa

SAINT PETERSBURG BEEF STROGANOFF 

With jasmine rice, pickles and sour cream

Stroganoff de ternera de San Peterburgo con arroz jazmin, pepinillos y nata agria

DRY AGED PREMIUM BEEF BURGER 

With crisscut fries, brie cheese, caramelized onion, bacon and rocket salad

Hamburguesa de ternera premium con patatas fritas crisscut, queso brie, cebolla caramelizada, beicon y ensalada de rúcula

BEEF "RYDBERG" 

With sauteed potatoes, onions, horseradish and egg yolk

Solomillo "Rydberg" con patatas salteadas, cebolla, rábano picante y yema de huevo

GRILLED BEEF FILLET 

With French fries and béarnaise sauce

Solomillo de ternera a la plancha con patatas fritas y salsa bearnesa

CRISPY DUCK 

With pancake, hoisin sauce, mango chutney and fresh vegetables sticks

Pato crujiente con tortitas, salsa hoisin, chutney de mango y bastones de verduras frescas

GRILLED RIBEYE STEAK 

With truffled French fries, rocket salad and cherry tomatoes

Chuletón a la parrilla con patatas fritas trufadas, ensalada de rúcula y tomates cherry

CHATEAUBRIAND (Minimum 2 people / Mínimo 2 personas) 

With French fries, mixed green salad, peppercorn and béarnaise sauce

Chateaubriand con patatas fritas, ensalada verde mixta y salsa pimienta y salsa bearnesa



All prices in euros with 10% VAT included
Todos los precios en euros con el 10% de IVA incluido

FROM THE SEA

Del mar



FISH & CHIPS 

With mixed green salad, aioli and remoulade sauce

Fish & Chips con ensalada verde mixta, alioli y salsa remoulade

GRILLED SALMON 

With creamy dill potatoes and mixed green salad

Salmon a la plancha con crema de patatas al eneldo y ensalada mixta.

GRILLED SEABASS 

With grilled vegetables and garlic butter

Lubina con verduras a la plancha y mantequilla de ajo

GRILLED DOVER SOLE 

With mixed green salad and baby potatoes

Lenguado a la plancha con ensalada verde mixta y patatas baby



GARNISH

Guarniciones

THAI JASMINE RICE

Arroz jazmin tailandés

4.5

CRISSCUT FRIES

Patatas fritas crisscut

6.5

MIXED GREEN SALAD

Ensalada verde mixta

5.5

TRUFFLE FRENCH FRIES 

With parmesan and parsley

Patatas fritas trufadas con queso parmesano y perejil

8.5

SAUTÉED BABY POTATOES

Patatas baby salteadas

5

TRUFFLED MASHED POTATOES 

Mashed potatoes with truffle paste

Puré de patatas trufadas

8

GRILLED VEGETABLES

Verduras a la parrilla

5.5

FRENCH FRIES

Patatas fritas

6.5

SWEET POTATO FRIES

Boniato frito

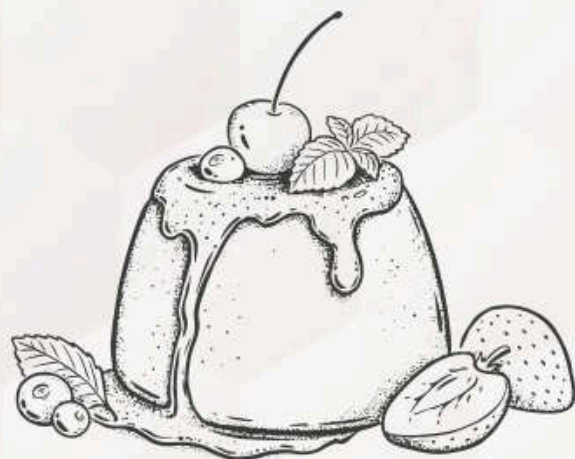
7

SAUTÉED VEGETABLES

Verduras Salteadas

6.5

All prices in euros with 10% VAT included
Todos los precios en euros con el 10% de IVA incluido



DESSERTS

Postres

SOFT CHEESECAKE

With yogurt ice cream and exotic fruit coulis

Tarta de queso suave con helado de yogur y coulis de frutas exóticas

10

HACIENDA CRÈME BRÛLÉE

With vanilla

Hacienda Crème Brûlée con vainilla

10

CHOCO BROWNIE

With red fruits and vanilla ice cream

Brownie de chocolate con frutos rojos y helado de vainilla

10

HOMEMADE CARROT CAKE

With whipped cream

Tarta casera de zanahoria con nata

11

STRAWBERRY PANNA COTTA

Panna cotta de fresas

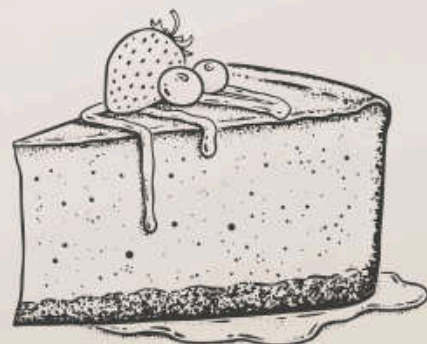
11

CHOCO-BANANA BLISS

Crepe, vanilla ice cream, Nutella chocolate sauce, whipped cream

Crepe con helado de vainilla, salsa de Nutella y nata montada

12



All prices in euros with 10% VAT included
Todos los precios en euros con el 10% de IVA incluido

ALLERGEN LIST

Menú de Alérgenos

If you have a food allergy or special dietary requirements, please inform a member of staff or ask for more information.

Si tiene alguna alergia alimentaria o requisitos dietéticos especiales, informe a un miembro del personal o solicite más información.



1
Gluten
Gluten



2
Sesame
Sésamo



3
Nuts
Nueces



4
Crustaceans
Crustáceos



5
Eggs
Huevos



6
Fish
Pescado



7
Mustard
Mostaza



8
Milk
Lácteos



9
Celery
Apio



10
Peanuts
Cacahuetes



11
Soya
Soja



12
Shellfish
Moluscos



13
Lupins
Altramuces



14
Sulphite
Sulfitos

WHITE WINE

Vino Blanco

HOUSE WINE				
Vino de la Casa				
Glass of House White	5	20		
Copa de vino blanco de la casa				
Glass of Verdejo	5.5	22		
Copa de verdejo				
Glass of Sauvignon Blanc	5.5	22		
Copa de sauvignon blanc				
Glass of Chardonnay	6	24		
Copa de chardonnay				
Glass of Albariño	7	29		
Copa de albariño				
FRANCE				
Francia				
Chablis Domaine du Colombier		49		
AOC Chablis Chardonnay				
Chablis Séguinot Bordet		55		
AOC Chablis Chardonnay				
Les Ursulines JC Boisset		59		
AOC Bourgogne Chardonnay				
Sancerre Daniel Crochet		60		
AOC Sancerre Sauvignon Blanc				
Chablis Charly Nicole Per Aspera		60		
AOC Chablis Chardonnay				
Chablis Charly Nicole 1er Cru Les Forneaux		95		
AOC Chablis Chardonnay				
Chassagne Montrachet Arnaud Baillet		160		
AOC Chassagne Montrachet Chardonnay				
Meursault Arnaud Baillet		160		
AOC Meursault Chardonnay				
Puligny Montrachet Borgeot Les Meix		185		
AOC Puligny Montrachet Chardonnay				
D.O. CASTILLA Y LEÓN				
Vinos de la Tierra de Castilla y León				
Menade Sauvignon Blanc		38		
D.O. Castilla y León Sauvignon Blanc				
Cantayano		45		
Organic Wine Verdejo				
Ossian		72		
Organic Wine D.O. Castilla y León Verdejo				
OTHER D.O. & COUNTRY				
Otros D.O. y Países				
Alto Andes		35		
Chile Sauvignon Blanc				
Gran Vinum		38		
D.O. Rías Baixas Albariño				
Marlborough Sounds		42		
New Zealand Sauvignon Blanc				
Blas Muñoz		45		
Castilla la Mancha Chardonnay				
Cloudy Bay		65		
New Zealand Sauvignon Blanc				
Marimar Estate La Masía		93		
California, USA Chardonnay				



All prices in euros with 10% VAT included
Todos los precios en euros con el 10% de IVA incluido

RED WINE

Vino Tinto

HOUSE WINE				
Vino de la Casa				
Glass of House Red	5	20		
Copa de vino tinto de la casa				
Glass of D.O. Ribera del Duero	6	25		
Copa de Ribera del Duero				
Glass of D.O. Rioja	6	25		
Copa de Rioja				
Glass of D.O. Toro	8	32		
Copa de Toro				
D.O. RIBERA DEL DUERO				
Vinos de la Tierra de Ribera del Duero				
Acón Roble		28		
Tempranillo				
Viña Sastre Rafael Sastre		35		
Tempranillo				
Acón Crianza		35		
Tempranillo				
Astrales		70		
Tempranillo				
Acón Reserva		80		
Tempranillo, Cabernet Sauvignon				
Valduero 2 Cotas		85		
Tempranillo				
Christina Astrales		120		
Tempranillo				
Malleolus Valderramiro		210		
Tempranillo				
Vega Sicilia Único		850		
Tempranillo, Cabernet Sauvignon				
D.O.C.G. RIOJA				
Vinos de la Tierra de Rioja				
Artuke		25		
Tempranillo, Viura				
VS Murua		42		
Tempranillo, Mazuelo				
La Mateo		48		
Tempranillo, Garnacha, Graciano				
Muga Crianza		50		
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano				
Viña Ardanza Reserva		68		
Tempranillo, Garnacha, Graciano				
D.O. JUMILLA				
Vinos de la Tierra de Jumilla				
Juan Gil Etiqueta Plata		39		
Organic Wine Monastrell				
Juan Gil Etiqueta Azul		75		
Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah				
D.O. TORO				
Vinos de la Tierra de Toro				
Iturria		32		
Tinta de Toro, Garnacha				
Termes – Bodega Numanthia (LVMH)		68		
Tinta de Toro				
Vatan		95		
Tinta de Toro				
Numanthia – Bodega Numanthia (LVMH)		130		
Tinta de Toro				
OTHER D.O. & COUNTRY				
Otros D.O. y Países				
Laya		28		
D.O. Almansa Monastrell, Garnacha Tintorera				
Ritme		39		
D.O. Priorat Cariñena, Garnacha peluda, Garnacha				
La Atalaya del Camino		40		
D.O. Almansa Monastrell, Garnacha Tintorera				
Blas Muñoz Cepas Viejas		42		
Castilla la Mancha Tempranillo				
Daniel Crochet Rouge		72		
AOC Sancerre, France Pinot Noir				
Marimar Estate Mas Cavals		85		
California, USA Pinot Noir				
Domaine Duclaux		85		
AOC Châteauneuf-du-Pape, France Garnacha, Syrah, Mourvedre				
Etern		99		
D.O. Priorat Cariñena, Garnacha				
Château Palmer		799		
AOC Margaux, France Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot				
Mouton Rothschild		1599		
AOC Pauillac, France Cabernet Sauvignon, Merlot, Cab. Franc				

All prices in euros with 10% VAT included
Todos los precios en euros con el 10% de IVA incluido

ROSÉ WINE

Vino Rosado



HOUSE WINE

Vino de la Casa

Glass of House Rosé 5 20

Copa de vino rosado de la casa

Glass of French Rosé 7 27

Copa de vino rosado francés

OTHER D.O. & COUNTRY

Otros D.O. y Países

Chivite las Fincas 42

D.O. 3 Riberas | Garnacha, Tempranillo

M Minuty 48

AOC Côtes de Provence

Garnacha, Cinsault, Syrah, Tibouren

Whispering Angel 55

AOC Côtes de Provence | Garnacha, Cinsault, Rolle

CHAMPAGNE &

Sparkling Wine

Codorniu Benjamin 8

Cava | Xarel·lo, Macabeu, Parellada

Codorniu Prima Vides 25

Cava | Xarel·lo, Macabeu, Parellada

Moët & Chandon 85

Champagne | Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Veuve Clicquot 95

Champagne | Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Franck Bonville Unisson 95

Champagne | Chardonnay

Ruinart Rosé 180

Champagne | Chardonnay, Pinot Noir

Dom Pérignon 420

Champagne | Chardonnay, Pinot Noir

Armand de Brignac Ace of Spades Brut Gold 550

Champagne | Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier



All prices in euros with 10% VAT included
Todos los precios en euros con el 10% de IVA incluido

SOFT DRINKS

Refrescos

Coca Cola 4.75

Coca Cola Zero 4.75

Fanta Lemon / Orange 4.75

Fanta limón / naranja

Aquarius Lemon 4.75

Aquarius limón

Nestea Lemon 4.75

Nestea limón

Sprite 4.75

Fever Tree Indian Tonic Water 5.5

Bliss Tonic Water 3.5

Bliss Soda Water 3.5

Bliss Tonic Berries 4.5

Bliss Ginger Ale 4

Pet. Refrescos 50 cl 5

Red Bull 6

JUICES

Zumos

Fresh Orange 5.5

Naranja Natural

Large Fresh Orange 6.5

Naranja Natural Grande

Peach 3.5

Melocotón

Apple 3.5

Manzana

Pineapple 3.5

Piña

Cranberry 3.5

Arándano

Tomato 3.5

Tomate

WATER

Agua

Filtered Still Water 75 cl 4.5

Agua filtrada sin gas

Filtered Sparkling Water 75 cl 4.5

Agua filtrada con gas

Mineral Still Water 75 cl 5.5

Agua mineral sin gas

Mineral Sparkling Water 75 cl 5.5

Agua mineral con gas

San Pellegrino 50 cl 6



All prices in euros with 10% VAT included
Todos los precios en euros con el 10% de IVA incluido

BEER

Cerveza

Draught San Miguel 33 cl 4.75

Draught San Miguel 50 cl 6

San Miguel Gluten Free 5

San Miguel 0.0% 4.5

Mahou 5 Estrellas 33 cl 5.5

Mahou 5 Estrellas 0.0% 33 cl 6

Mahou IPA 33 cl 5.5

Alhambra 1925 33 cl 7

Corona/Coronita 33 cl 6.5

Heineken 33 cl 6.5

Guinness 44 cl 7.5

CIDER *Sidras*

Magners 56 cl	7
Kopparberg Strawberry & Lime 50 cl	7
Kopparberg Fresa y Lima	
Kopparberg Mixed Berries 50 cl	7
Kopparberg Bayas Mixtas	

COFFEE & TEA *Cafés e Infusiones*

Espresso	2.75
Espresso	
Americano	3
White Coffee (café con leche)	3.5
Café con Leche	
Cappuccino	4.5
Double Espresso	4.5
Doble Espresso	
Latte	5
Bio Infusions	4
Infusiones Bio	
English Tea	3.5
Té Inglés	
Hot Chocolate	3.5
Chocolate Caliente	
Small Carajillo	4
Carajillo Pequeño	
Large Carajillo	6
Carajillo Grande	
Irish Coffee	12
Café Irlandés	
Baileys Coffee	12
Café Baileys	

SPIRITS *Destilados*

VODKA 6 cl	
Smirnoff	9
Absolut	9
Ciroc	11
Grey Goose	11

GIN 6 cl	
Ginebra	
Larios	9
Larios Rose	10
Tanqueray	10
Beefeater	10
Bombay Sapphire	11
Hendrick's	12
Monkey 47	12

WHISKY 6 cl	
J&B	9
Ballantine's	9
Jameson	10
Johnnie Walker Red	10
Chivas	11
Jack Daniel's	11
Glenfiddich 12	12
Cardhu 12	12
Macallan 12	17

BRANDY & COGNAC 6 cl	
Magno	9
Carlos I	10
1866	15
Hennessy VSOP	16

Mixer not included in the price
Mixer no incluido en el precio

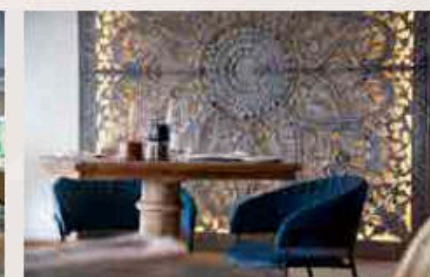
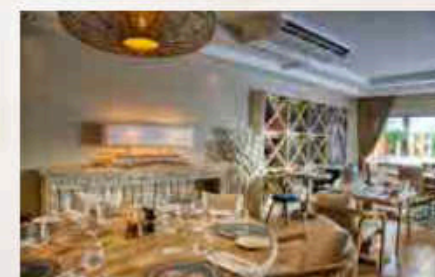


All prices in euros with 10% VAT included
Todos los precios en euros con el 10% de IVA incluido

Visit our restaurant
LOCATED IN THE HEART OF NUEVA ANDALUCÍA

ALOHA
Grill SINCE 2002

Open from
6:30 PM



Avenida Del Prado S/N, 29660 Nueva Andalucía
T. 952 811 285 | M. 620 048 660 | info@alohagrill.es | www.alohagrill.es



HACIENDA

LOS NARANJOS

OPEN FOR DINNER

WWW.HACIENDALOSNARANJOS.COM