DESAYUNO EN HABITACIÓN

Disfrute de la experiencia de desayuno CasaBlu en la comodidad de su habitación

Para quienes prefieren un comienzo del día más pausado e íntimo, nuestro desayuno exclusivo puede servirse directamente en su habitación, permitiéndole disfrutar de la mañana a su propio ritmo mientras disfruta de la tranquilidad de CasaBlu.

Cómo realizar su pedido

- Contacte con el Restaurante Zafir usando el teléfono de su habitación.
- Elija de nuestra selección de desayunos.
- Los pedidos deben realizarse antes de las 11:00 del mismo día.
- El desayuno se entregará en su habitación entre las 11:00 y las 12:30.
- Se aplica un cargo por servicio de habitaciones de 7,50€ por pedido.

SELECCIÓN DE DESAYUNOS

DESAYUNO ANDALUZ

Un desayuno local que celebra los sabores del sur de España.

Comience con:
- Cesta de bollería fresca del día
- Sopaipas espolvoreadas con azúcar glas

Después elija uno:
- Mollete artesanal de Benaoján con aceite de oliva virgen extra, tomate triturado y jamón serrano
- Mollete artesanal de Benaoján con zurrapa ibérica casera

DESAYUNO SALUDABLE

Una forma más ligera y fresca de empezar el día.

Comience con:
- Yogur griego natural con granola y mermelada o sirope
- Fruta fresca de temporada
- Frutos secos variados

Después elija uno:
- Tostada blanca o integral con su selección de fiambres
- Tostada de salmón ahumado y aguacate

DESAYUNO AMERICANO

Un desayuno generoso con todos los clásicos.

Comience con:
- Cesta de bollería fresca del día
- Tostada blanca o integral con su selección de fiambres

Después elija uno:
- Huevos al gusto (fritos, revueltos o en tortilla) con bacon
- Tortitas caseras con sirope y nata montada

EXTRAS Y FAVORITOS

Aguacate	2,50 €
Salmón ahumado	3,00 €
Tostada de salmón ahumado y aguacate	5,50 €
Huevos Benedict	12,00 €
Bagel de salmón y aguacate	10,00 €
Huevos al gusto con un topping	4,50 €
Tortitas con sirope y nata montada	4,50 €
Churros o sopaipas	3,00 €

BEBIDAS

Café, té, agua y/o zumo de naranja natural

Horario de Apertura
10:30 am - 12:00 pm

Restaurante
Ext. 203 / +34 952 485 608

ENTRANTES Y APERITIVOS

TRILOGÍA ANDALUSÍ CON PAN LIBANÉS A LA BRASA — 16,50 €

Tres elaboraciones de inspiración mediterránea y mozárabe que conbinan la suavidad del hummus, los matices ahumados del babaganoush y el carácter especiado de la muhammara.

Servidas con pan libanés para disfrutar de cada textura y sabor.

TABULÉ CÍTRICO CON BRUNOISE DE FRESAS, FRUTOS SECOS Y QUESO RALLADO — 15.50 €

Cuscús aliñado con vinagreta de naranja, miel y Jerez, fresas de temporada y queso fresco rallado.

JAMÓN IBERICO DE BELLOTA D.O. LOS PEDROCHES — 30,00 € / 17,00 € Media

Jamón ibérico D.O. Los Pedroches, cortado a mano 100g.
Con de crujientes tostas de pan cristal y tomate rallado.

CROQUETAS CREMOSAS DE CARRILLADA DE VACA CON MAYONESA DE TRUFA Y LASCAS DE PICAÑA MADURADA — 16,00 € / 9,50 € Media

Croquetas de corazón cremoso y exterior crujiente, elaboradas con carrillada de vaca cocinada lentamente y coronadas con finas lascas de picaña de vaca madurada, que aportan intensidad y profundidad de sabor.

ENSALADA CÉSAR CON CRUJIENTE CONTRAMUSLO DE POLLO A BAJA TEMPERATURA Y PANCETA IBÉRICA — 16.50 €

Mezcla de hojas frescas, pollo jugoso y panceta crujiente, aliñada con un toque clásico César.

TABLA DE QUESOS NACIONALES SELECTOS — 19,00 € / 10,50 € Media

Surtido de quesos artesanos. Con compota de frutas y frutos secos.

PLATOS PRINCIPALES

HAMBURGUESA EXCLUSIVA CASABLU — 21,00 €

Carne jugosa sellada en su punto exacto, en brioche suave, con mermelada de bacon casera y una salsa especial absolutamente adictiva.

Acompañada de patatas fritas artesanas crujientes del Torcal de Antequera, Málaga.

TAGLIATELLE AL PESTO VERDE DE PIÑONES Y MENTA, PARMESANO Y BACALAO CONFITADO — 17,00 €

Pasta tagliatelle con pesto aromático de piñones y menta, queso parmesano rallado, tomate cherry confitado y bacalao delicadamente confitado.

SÁNDWICH CLUB DE CONTRAMUSLO DE POLLO A BAJA TEMPERATURA EN PAN HOJALDRADO — 22,00€

Pollo meloso cocinado a baja temperatura, envuelto en pan hojaldrado, crujiente y dorado. Acompañado de una salsa cremosa y patatas fritas artesanas crujientes del Torcal de Antequera, Málaga.

MOLLETE OBRADOR MÁXIMO CON PASTRAMI, MAYONESA JAPONESA, CHEDDAR AHUMADO Y PEPINILLOS — 19,00 €

Mollete artesanal de Benaoján, en Ronda (Málaga), ligeramente tostado rellenado con pastrami, mayonesa de sésamo japonesa, cheddar inglés ahumado y pepinillos.

GUARNICIONES

ENSALADA VERDE — 8,00 €

Hojas tiernas de lechuga viva con cebolleta fresca, tomate cherry confitado y aderezo ligero.

PATATAS FRITAS — 8,00 €

Patatas fritas del Torcal de Antequera de textura crijiente y dorado perfecto

POSTRES

TARTA ARTESANAL DE QUESO Y PISTACHO CON HELADO DE FRAMBUESA — 11,00 €

Suave y cremosa tarta de queso artesana con crujiente pistacho tostado y helado artesanal de frambuesa.

FRUTA DE TEMPORADA — 9,00 €

Selección de fruta fresca y madura, ideal para refrescar el paladar

HELADOS ARTESANALES — 9,00 € / 4,00 €

Sabores variados y naturales

3 Bolas /1 Bola

Información sobre alérgenos disponible bajo petición.
Cargo por servicio de habitaciones: 7,50€ por pedido.

Horario de Apertura
12:30 pm - 21:30 pm

Restaurante
Ext. 203 / +34 952 485 608