



INFORMACIÓN INFORMATION

+34 968 27 28 29

reservas@hotelazarbe.com

SERVICIOS SERVICES

RECEPCIÓN FRONT DESK

Lunes a domingo / Monday to Sunday



89

24 hrs.

DESAYUNO BREAKFAST

Lunes a viernes / Monday to Friday

Sábados, domingos y festivos / Saturday,
Sunday and holiday



81801

7:00 - 11:00

8:00 - 11:00

SERVICIO DE HABITACIONES ROOM SERVICE

Lunes a domingo / Monday to Sunday



81801

13:00 - 15:30

20:00 - 22:00

GASTRO BAR

Lunes a domingo / Monday to Sunday

7:00 - 22:30

GIMNASIO GYM

Lunes a domingo / Monday to Sunday

7:30 - 23:30

LÍNEA EXTERIOR OUTSIDE LINE



0 + N° Teléfono

+ Telephone number

¿Sabía que puede realizar su reserva o realizar cualquier consulta a través de nuestro Whatsapp  +34 680 61 88 27?

Did you know you can make your reservation or ask any question throught our Whatsapp  +34 680 61 88 27?

INSTRUCCIONES DE USO DE LA CLIMATIZACIÓN

- A la derecha, hay un botón gris de encendido/apagado que pone “ φ on/off “
- Debajo del mismo, con dibujo de un ventilador , está el botón de la velocidad del aire. hay 4 velocidades según las rayas que tenga.
- Debajo de éste, está el botón de la dirección de salida del aire, posición alta, media o baja.
- En la parte izquierda del termostato, están las flechas para subir o bajar los grados de temperatura junto al dibujo del termómetro.
- Debajo de éstas, está el modo, el que tiene el dibujo de un sol ☀, es modo calor (calefacción para invierno), y el que tiene el dibujo de una estrella de nieve ❄, es modo frío (aire acondicionado para verano).

El resto de modos como secado, ventilación, auto o recirculación, no se utilizan.

INSTRUCCIONES DE USO DE LA CAJA FUERTE

1. Preparación de su código personal:

- a) Con la puerta de la caja abierta, inserte su tarjeta-llave de la habitación, se encenderán a la vez las 2 luces (roja y verde).
- b) Con la llave aún dentro, teclee un código de su elección de 4 dígitos, que pueda recordar posteriormente.
- c) Para confirmar la aceptación del código, extraiga la tarjeta, cierre la puerta y vuelva a teclear su código. la puerta quedará correctamente cerrada.

2. Apertura y cierre de la caja (deberá utilizar el código introducido en la fase previa para todas las operaciones de apertura y cierre durante su estancia. recuerde que no es necesaria la tarjeta):

- a) Abrir la caja-teclee su código y abra la puerta.
- b) Cerrar la caja-cierre la puerta y teclee su código para bloquear la puerta.

Importante: el día de su salida, asegúrese de que la puerta de la caja queda abierta para futuros clientes. Muchas gracias.

ROOM SERVICE

HOTEL AZARBE

ENSALADAS

César 10.00 €

Clásica ensalada César con Pollo y Parmesano.



Salmón 13.00 €

Timbal de Salmón con Aguacate, Hojas Frescas, Huevas de Pescado y Brotes Tiernos.



BURGUERS

Clásica 10.50 €

Lechuga, Tomate, Bacon y Cheddar.



Azarbe 11.50 €

Hojas Frescas, Cebolla caramelizada, Huevo plancha y Queso.



DESAYUNOS

Español 10.00 €

Agua, Café, Leche, Infusiones, Chocolate caliente, surtido de Bollería, Mermeladas, Mantequilla y Zumo de Naranja natural.



Mediterráneo 12.00 €

Agua, Café, Leche, Chocolate caliente, surtido de Bollería, Tostadas con Jamón Ibérico, Tomate rallado, Queso curado, surtido de Fruta y Zumo de Naranja natural.



Saludable 8.50 €

Agua, Café, Leche, Infusiones, surtido de Fruta, Cereales, Yogurt y Zumo de Naranja natural.



Azarbe 15.50 €

Agua, Café, Leche, Chocolate caliente, Croissant plancha, Huevos al gusto, Bacon, Jamón ibérico. Surtido de Frutas naturales y Zumo de Naranja natural.



PASTAS

Pasta salteada con Soja y Verduras 10.00 €



Tallarines con Frutos del Mar y Salsa marinera 11.50 €



Establecimiento con información disponible en materia de alérgenos e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal. Leyenda de alérgenos en última página. Para prevenir los anisakis, nuestro pescado fresco es cocinado a más de 60°C o congelado a -20°C durante 24 horas o más conforme al RO 1420/2006.



ROOM SERVICE

HOTEL AZARBE

PESCADOS

Lomo de Bacalao al horno con Panache de Verduras.



15.50 €

Dorada a la espalda con Patatas Confitadas



15.50 €

CARNES

Entrecot parrilla con Patatas confitadas y Pimientos de Padrón



17.50 €

Secreto ibérico a la parrilla con Patatas a lo pobre y Mojo huertano

15.50 €



SÁNDWICHES Y BOCADILLOS

Chapata de Tortilla

10.00 €

Tortilla francesa con Anchoas y Tomate restregado.



Ibérico

10.50 €

Bocata de Jamón ibérico con Tomate y "AOVE".



Sándwich Club

10.50 €

Triple Sándwich con Tomate, Bacon, Queso, Pechuga de Pollo, salsa de Mayonesa y Mostaza. Patatas y pico de Ensalada.



Salmón

10.50 €

Sándwich de Salmón con Tomate, Huevo, Pepinillo laminado, Patatas y pico de Ensalada.



Vegetal

9.50 €

Sándwich con Tomate, Huevo, Espárragos, Aguacate, Mayonesa, Patatas y Ensalada.



Establecimiento con información disponible en materia de alérgenos e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal. Leyenda de alérgenos en última página. Para prevenir los anisakis, nuestro pescado fresco es cocinado a más de 60°C o congelado a -20°C durante 24 horas o más conforme al RO 1420/2006.



ROOM SERVICE

HOTEL AZARBE

POSTRES

Coulant 5.50 €

Coulant de Chocolate con Helado.



Brocheta de Frutas 5.50 €

Brocheta de Frutas con Azúcar moreno caramelizado.

BEBIDAS

Agua Mineral (1/2 L.) 1.50 €

Agua Mineral (1 L.) 2.00 €

Refrescos (350 ml.) 2.50 €

Zumo 2.00 €

Cerveza (330 ml.) 2.50 €

Copa Vino de la Casa 3.00 €

Combinado Estándar 6.00 €

Combinado Premium 10.00 €

Café e Infusiones 1.20 - 2.50 €



Consulte nuestras especialidades fuera de carta.

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS



SOJA



MOSTAZA



MOLUSCOS



LACTEOS



HUEVOS



GRANOS DE SÉSAMO



CONTIENE GLUTEN



FRUTOS DE CÁSCARA



DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



CRUSTACEOS



APIO



ALTRAMUCES



PESCADO



CACAHUETES

Pedido mínimo 6.50€ para servicio Room Service.

Todas nuestras tarifas cuentan con el IVA incluido.

Establecimiento con información disponible en materia de alérgenos e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal. Leyenda de alérgenos en última página. Para prevenir los anisakis, nuestro pescado fresco es cocinado a más de 60°C o congelado a -20°C durante 24 horas o más conforme al RO 1420/2006.

