

SES ROTGES

PETIT HOTEL

Come and enjoy our breakfast in our patio. Either if you have booked your breakfast or you are walking in, enjoy our homemade breakfast menu.

At Petit Hotel Ses Rotges
you can enjoy our breakfast menu
from 8.30 am to 12.00 noon.

Commencez votre journée avec notre petit-déjeuner maison servi dans le patio. Grâce à notre carte, composez le selon vos envies, votre appétit.

Au Petit Hotel Ses Rotges, vous pouvez déguster votre petit-déjeuner à la carte de 8h30 à 12h00.

HOURS | HORAIRES

BREAKFAST | PETIT-DÉJEUNER

8.30 h - 12.00 h

TERRACE | TERRASSE

12.00 h - 19.00 h

WELCOME | BIENVENUE

SES ROTGES

PETIT HOTEL

THE BREAD FROM OUR OVEN | *LE PAIN DE NOTRE FOURNIL*

Our country bread | *Notre pain de campagne*

100% Wheat Flour | *100% Farine de blé*

Rye Bread | *Pain de seigle*

75% Whole Rye Flour and Wheat Flour | *75% Farine de seigle intégrale et Farine de blé*

Whole Rye Bread | *Pain de seigle complet*

100% Rye Flour, sunflower seeds, pumpkin seeds

100% Farine de seigle, graines de tournesol et de courge

Bread of 4 Flours | *Pain de 4 farines*

Wheat flour, rye flour, rice flour, spelt flour, sesame seeds, pumpkin seeds and sunflower seeds

Farine de blé, seigle, riz et épeautre; graines de sésame, courge et tournesol

Sandwich Bread | *Pain de mie*

Wheat Flour, egg, milk, butter | *Farine de blé, œuf, lait, beurre*

Whole Wheat Bread | *Pain de mie intégral*

Whole wheat flour (eco), sunflower oil | *Farine de blé intégrale (bio), huile de tournesol*

Gluten-Free bread | *Pain sans gluten*

It is not made in our oven | *Non fabriqué par nos soins*

OUR JAMS AND MARMALADES | *NOS CONFITURES*

Strawberry, apricot, fig, orange and lemon

Fraise, Abricot, Figue, Orange et Citron

HOMEMADE | FAIT MAISON

YOGHURT AND FRUIT *YAOURT ET FRUITS*

Cup of fresh fruit <i>Coupelle de salade de fruits frais</i>	5,00 €
Natural yogurt, sugar, honey, agave syrup or jam <i>Yaourt nature, sucre, miel, sirop d'agave ou confiture</i>	3,50 €
Cereal or muesli with milk or yoghurt <i>Céréales ou muesli avec lait ou yaourt</i>	5,50 €
Yogurt with homemade crunchy granola Oats, sunflower seeds, pumpkin seeds, sesame seeds, pistacho and agave <i>Yaourt avec granola croustillant fait maison</i> <i>Flocons d'avoine, graines de tournesol, courge et sésame, pistaches et sirop d'agave</i>	6,50 €
Add your ingredients: raisins, walnuts, almonds, blueberries <i>Ajoutez vos ingrédients : raisins secs, noix, amandes, myrtilles</i>	0,50 €

BENEDICTINE'S TOAST * | TARTINES BÉNÉDICTINES *

1 SLICE OF 75% RYE BREAD

1 TRANCHE DE PAIN 75% SEIGLE

Bacon, poached egg and sauce *

7,00 €

*Bacon, œuf poché et sauce **

Tomato, avocado, poached egg and sauce *

7,00 €

*Tomate, avocat, œuf poché et sauce **

Cream cheese, smoked salmon, poached egg and sauce *

7,50 €

*Fromage frais, saumon fumé, œuf poché et sauce **

Add your ingredients: avocado, salmon, cheese

2,50 €

Ajoutez vos ingrédients : avocat, saumon, fromage

• We use VOO (Virgin Olive Oil)

• Nous utilisons de l'huile d'olive vierge extra (VOO)

* Hollandaise Sauce: egg, butter and lemon

** Sauce hollandaise : œuf, beurre et citron*

CLASSIC TOASTS | TARTINES CLASSIQUES

1 SLICE OF OUR COUNTRY BREAD
1 TRANCHE DE NOTRE PAIN DE CAMPAGNE

Tomato and cheese 5,50 €
Tomate et fromage

Tomato and Spanish ham 5,50 €
Tomate et jambon serrano

Tomato and avocado 5,50 €
Tomate et avocat

Tomato, avocado and smoked salmon 6,50 €
Tomate, avocat et saumon fumé

Cream Cheese and smoked salmon 6,00 €
Fromage frais et saumon fumé

SIMPLE TOASTS | TARTINES TRADITIONNELLES

Sweet toasts with butter and marmalade or jam 3,50 €
Tartines sucrées avec beurre et confiture

Salty toasts with olive oil and shredded tomato 3,50 €
Tartines salées avec huile d'olive et «purée» de tomates

Basket with a mix of five bread 5,50 €
Corbeille de cinq pains assortis

EGGS | ŒUFS

Boiled egg Œuf dur	2,50 €
Fried egg Œuf au plat	2,50 €
Poached egg Œuf poché	2,50 €
Scrambled eggs (2 eggs) Œufs brouillés (2 œufs)	4,50 €
Omelette (2 eggs) Omelette (2 œufs)	4,50 €
Add your ingredients: bacon, Spanish ham, tomato, cheese, onion <i>Ajoutez vos ingrédients : bacon, jambon serrano, tomate, fromage, oignon</i>	0,50 €

DISHES | ASSIETTES

Ham and cheese Jambon et fromage	9,00 €
Cheese board Plateau de fromage	8,50 €
Smoked salmon Saumon fumé	9,50 €
Sobrasada and cheese Soubressade et fromage	9,50 €
Butter and marmalade Beurre et confiture	2,50 €
Extra shredded tomato Supplément de purée de tomates	1,50 €

SMOOTHIES

7,50 €

ANTIOXIDANT

Papaya, mango, pineapple | *Papaye, mangue, ananas*

D. VEGGIE

Spinach, celery, apple, cabbage | *Épinards, céleri, pomme, chou*

ENERGETIC

Strawberry, banana | *Fraise, banane*

ENERGETIC +

Banana, blueberry, currant, cherry
Banane, myrtille, cassis, cerise

PROTECTOR

Strawberry, blackberry, raspberry | *Fraise, mûre, framboise*

REGENERATIV

Mango, pineapple, canteloupe, kiwi | *Mangue, ananas, melon, kiwi*

TONING

Coconut, mango, banana, pineapple | *Noix de coco, mangue, banane, ananas*

JUICES | JUS DE FRUITS

Fresh Orange Juice | *Jus d'orange frais 33 ml*

5,75 €

Fresh Orange Juice | *Jus d'orange frais 16 ml*

4,50 €

Apple | *Pomme*

4,00 €

Pineapple | *Ananas*

4,00 €

SES ROTGES

PETIT HOTEL

COFFEE | CAFÉ

Espresso	2,00 €
Americano	2,50 €
Cortado	2,50 €
Double Espresso	2,50 €
Coffee with milk <i>Café au lait</i>	2,75 €
Filter coffee <i>Café filtre</i>	2,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Carajillo	3,00 €
Colacao Nesquik	3,50 €

* We have vegetable and lactose-free milk.

* *Nous proposons du lait végétal et du lait sans lactose.*

TEA | THÉ

Earl Grey	3,50 €
Breakfast Tea	
Darjeeling	
Green tea <i>Thé vert</i>	
Rooibos relax	
Wildberries Tea <i>Fruits des bois</i>	
Infusión manzanilla <i>Camomille</i>	
Infusión tila <i>Tilleul</i>	
Infusión menta <i>Menthe</i>	

DRINKS | BOISSONS

Water 50 cl still or sparkling	3,00 €
<i>Eau plate ou pétillante 50cl</i>	
Water 75 cl still or sparkling	3,50 €
<i>Eau plate ou pétillante 75cl</i>	
Glass of wine	5,75 €
<i>Verre de vin</i>	

DRINKS | SODA

	3,75 €
Coca Cola	
Fanta lemon / orange	
Nestea	
Tonic	

BEER | BIÈRE

Cerveza San Miguel	3,75 €
Cerveza San Miguel 0,0	3,75 €

CAVA

Glass of cava	6,00 €
<i>Coupe de cava</i>	

SES ROTGES

PETIT HOTEL

APERITIF

Vermouth	4,00 €
Martini blanco bianco	4,50 €
Martini seco dry	4,50 €
Martini rosado rosso	4,50 €
Campari soda	4,50 €
Campari naranja	7,00 €
Kir Royal Cassis (Cassis, cava)	7,00 €
Aperol	8,50 €
Mix drink	9,50 €

WHISKY

JB	6,50 €
Ballantines	6,50 €
Cardhu	9,50 €
Glenfiddich	10,50 €

GIN

Beefeter	8,00 €
Gordon's	8,00 €
Larios	8,00 €
Bombay	8,00 €
Xoriguer	9,50 €

WHITE WINES | VINS BLANCS

Butibalausi	 5,75 €	15,50 €
Prensal, Parellada y Chardonnay		
Son Fangos	 5,75 €	19,90 €
Prensal y Muscat		

VODKA

Absolut	7,50 €
Smirnoff	7,50 €

ROSE WINES | VINS ROSÉS

Butibalausi	 5,75 €	15,50 €
Tempranillo, Callet y Syrah		
Son Fangos	 5,75 €	19,90 €
Callet, Syrah y Merlot		

RUM | RHUM

Havana Club	6,50 €
Bacardi	6,50 €

CAVA

Cava Brut reserva	 6,00 €	24,50 €
Chardonnay 57% y Parellada 43%		

RED WINE | VINS ROUGES

Butibalausi	 5,75 €	15,50 €
Prensal, Parellada y Chardonnay		
Son Fangos Negre	 5,75 €	19,90 €
Mantonegro, Callet y Merlot		

ALLERGENS

If you suffer from any type of allergy or intolerance, please consult our staff.

Allergens according to Annex II of Regulation 1169/2011.

ALLERGÈNES

Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance, veuillez consulter notre personnel.

Allergènes selon l'annexe II du règlement 1169/2011.



GLUTEN |



EGGS | *ŒUFS*



DAIRY PRODUCTS
PRODUITS LAITIERS



FISH | *POISSON*



SHELLFISH | *FRUITS DE MER*



CRUSTACEANS | *CRUSTACÉS*



PEANUTS | *ARACHIDES*



NUTS | *NOIX*



SESAME | *SÉSAME*



LUPIN



SULPHITES | *SULFITES*



SOY | *SOJA*



CELERY | *CÉLERI*



MUSTARD | *MOUTARDE*

SES ROTGES

PETIT HOTEL

THANK YOU FOR SHARING YOUR BEAUTIFUL EXPERIENCES.
MERCI DE PARTAGER VOS BELLES EXPÉRIENCES.



@sesrotges



@hotelsesrotges

OUR SOLIDARITY PROJECT NOTRE PROJET SOLIDAIRE



We are pleased to inform you that with your stay at Ses Rotges and/or with the purchase of one of our homemade jams, we allocate a percentage to our solidarity project in collaboration with the **Vicente Ferrer Foundation**.
If you want to know more, follow us on Instagram @dulce.sonrisa.solidaria
Thank you very much, William

VISIT OUR SHOP

Nous sommes heureux de vous informer qu'avec votre séjour à Ses Rotges et/ou avec l'achat de l'une de nos confitures maison, vous contribuez à notre projet solidaire en collaboration avec la **Fondation Vicente Ferrer** en Inde.
Vous voulez en savoir plus! Suivez-nous sur Instagram @dulce.sonrisa.solidaria
Merci beaucoup, *William*

VISITEZ NOTRE BOUTIQUE

SHOP | RR.SS.