



CARTA MENU

08.30H - 21.30H

FUEL
RESTO BAR

CARTA MENU

Estimado cliente,

Su salud es muy importante para nosotros, por lo que hemos puesto especial énfasis en el contenido nutricional de los platos para ayudarle a su elección. En este menú encontrará un selección de platos que se incluyen en nuestro nuevo programa de alimentación natural y saludable, que le permitirá disfrutar de una vida más plena, con una abundancia de energía.

También somos más que felices de satisfacer cualquier dieta especial, adaptando un plato para satisfacer sus necesidades.

Dear Guest,

Your health is very important to us, so we have put special emphasis on the nutritional content of the dishes to help you with your choice. In this menu you will find a selection of dishes that are included in our new natural and healthy eating which will allow you to enjoy a fuller life with an abundance of energy.

We are also more than happy to oater for any special dietary requirements, adapting a dish to suit your needs.



Gluten Free
Sin gluten



Dairy Free
Sin lactosa



Chef's Recommendation
Recomendación del Chef



Vegetarian
Vegetariano



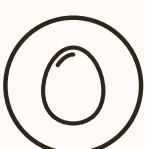
Spicy
Picante



Heart Friendly
Corazón saludable



PESCADO
FISH



HUEVO
EGG



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN



GLUTEN
GLUTEN



MOSTAZA
MUSTARD



MOLUSCOS
SHELLFISH



SÉSAMO
SESAME



ALTRAMUZ
LUPIN



CACAHUETES
PEANUTS



LECHE
MILK



FRUTOS SECOS
NUTS



APIO
CELERY



SULFITO
SULPHITE



SOJA
SOYA

Los platos que se elaboran en este establecimiento pueden contener alérgenos o trazas de estas. Si usted es alérgico a algún alimento comuníquenoslo al solicitar el pedido. (reglamento UE 1169/2011)

The dishes prepared in this establishment may contain allergens or traces of them. If you are allergic to any food Please let us know when ordering. (EU regulation 1169/2011)

DESAYUNO FUEL RESTOBAR

FUEL RESTOBAR BREAKFAST

08.30h - 11.30h

Comenzamos con Sabor *Let's start with flavour*

DESAYUNO INGLÉS · ENGLISH BREAKFAST

A elegir entre huevos fritos, huevos revueltos o tortilla francesa, Bacon ahumado, Salchichas, Alubias con tomate, Tostadas, Mantequilla, Miel, Confitura de fruta, Zumo natural de Naranja, Café, Té o infusión

To choose between fried eggs, scrambled eggs or French omelette, Smoked bacon, Sausages, baked Beans, Toasts, Butter, Honey, Fruit jam, Natural orange juice, Coffee, Tea or infusion

8.90 €



DESAYUNO SALUDABLE · HEALTHY BREAKFAST



Fruta cortada de temporada, Yogur griego acompañado de Pasas, Cereales de Avena, Nueces y Miel, Tosta de Pan integral de semillas, Rúcula, Salmón ahumado, Zumo natural de Naranja, Café, Té o infusión

Fresh fruit, greek yogourt with raisins, oat cereal, nuts, honey, wholemeal mixed seed toast, rocket, smoked salmon, fresh orange juice, coffee tea or herbal tea.

7.50 €



AÑADE A TU DESAYUNO · ADD TO YOUR BREAKFAST

Fruta variada de temporada
5 variedades

Seasonal mixed fruit
5 varieties

5.00 €



Pancakes esponjosos
Sirope de Chocolate, Caramelo, Confitura de Fruta, Miel

Pancakes
Chocolate syrup, Caramel, Fruit jam, Honey

5.00 €



Sandwich mixto

Ham & Cheese Sandwich

3.00 €



Croissant de Jamón y Queso

Ham & Cheese Croissant

3.90 €



Tortilla francesa

Acompañado con tostadas y Aceite de oliva virgen extra

Omelette

With toasts and extra virgin olive oil

5.00 €



Smoothie Bowl

Yogurt griego, frutas de temporada, semillas, frutos secos

Smoothie Bowl

Greek yogurt, Seasonal fruit, seeds, nuts

5.50 €



Carta de comidas

Fuel Restobar

11.30h - 21.30h

ENSALADAS SALADS

Ensalada de la huerta con atún /Garden Salad with tuna

10.00 €

Mézcclum de lechugas, tomate, pepino, zanahoria, cebolla, espárragos, huevo, atún
Mix of lettuce, tomato, cucumber, carrot, onion, asparagus, egg, tuna



Ensalada de Langostinos con aguacate y salsa al whisky

12.50 €

King Prawn salad with avocado and a whisky dressing



Ensalada César con pollo a la plancha

12.00 €

Mézcclum de lechugas, pechuga de pollo plancha, tomate Cherry, tortillas de trigo crujientes, salsa César, queso parmesano, bacon crujiente

Caesar salad with grilled chicken

Mix of lettuce, grilled chicken breast, Cherry tomato, crunchy wheat tortilla, Caesar salad dressing, Parmesan Cheese, Crunchy bacon



Ensalada templada de rulo de cabra con vinagreta de frutos secos

11.00 €

Goat cheese roll in a warm salad with a dried fruit vinaigrette



PASTAS Y PIZZAS PASTAS & PIZZAS

Espaguetis Napolitana / Spaguetti Napolitana

Vegetales, salsa de tomate natural, ajo, albahaca
Vegetable, natural tomato sauce, garlic, basil

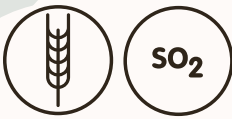
8.00 €



Espaguetis Amatriciana / Spaguetti Amatriciana

Bacon ahumado, salsa de tomate natural, cebolla, albahaca
Smoked bacon, natural tomato sauce, onion, basil

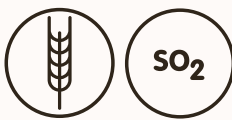
9.00 €



Espaguetis Boloñesa / Spaguetti Bolognese

Vegetales con ragú de carne, salsa de tomate natural
Vegetable with ragout meat, natural tomato sauce

10.00 €



Penne Rigate a la parmesana con langostinos

Rigatoni, Langostinos, crema de Parmesano, Tomates confitados, albahaca
Rigatoni, King prawn, Parmesan cheese, candied tomatoes, basil

13.00 €



Crema o sopa del día / Soup of the day

Consulta a nuestro camarero Ask our waiter

3.90 €



Duo de Baby Pizza

Pizza artesana margarita y focaccia con rúcula, jamón serrano y parmesano

Baby Pizza Duo

Margherita artisan pizza & Serrano ham, rocket and Parmesan cheese focaccia

8.00 €



Pizza Ibérica

Base de pizza artesana, tomate natural casero, jamón serrano, lomo, salchichón, tomate cherry, mozzarella y orégano

Iberian Pizza

Artisan pizza base, homemade natural tomato, Serrano ham, pork loin, salami, cherry tomato, mozzarella and oregano

10.00 €



Pizza Suprema Especial Fuel

Base de pizza artesana, salsa de tomate casera, pollo mechado, bacon, pimienta rojo y verde, cebolla morada, champiñones y mozzarella

Special Fuel Supreme

Artisan pizza base, homemade tomato sauce, shredded chicken, bacon, red and green pepper, red onion, mushrooms and mozzarella

12.00 €



Calzone Vegetal

Masa artesana, verduras varias, salsa de tomate/albahaca casera y queso mozzarella

Vegetable Calzone

Artisan dough, assorted vegetables, homemade tomato / basil sauce and mozzarella cheese

10.00 €



PARA COMPARTIR TO SHARE

Langostinos al ajillo estilo FUEL /  
Fuel garlic King Prawns

Papas arrugadas con mojo canario / 
Canarian Potatoes with mojo (typical sauce)

Calamares a la romana / Fried Calamari

Croquetas de Pollo (8 ud) /
Chicken croquettes (8 ud)

Croquetas de Jamón (8 ud) /
Ham croquettes (8 ud)

Dúo de croquetas Pollo y Jamón (8 ud) /
Chicken and Ham Croquettes duo (8 ud)

Tacos mexicanos de carrillera de cerdo
con alga wakame y salsa thai
Pork cheek Mexican tacos
with Wakame seaweed and Thai sauce

Tabla de paleta Ibérica con tostas y tumaca /
Iberian ham platter with toasts and “tumaca”

Selección de Quesos y frutos secos /
Selection of cheese with nuts
4 variedades / 4 different types

PICOTEO FINGER FOOD

Aceitunas marinadas /  
Marinated olives

Palitos de pollo crujientes / 
Crunchy chicken fingers

Papas fritas / 
French fries

Picoteo mixto para 2 personas /
Mixed selection for 2 people

Picoteo mixto saludable /
Healthy finger food platter

- Tostas de pan integral con queso filadelfia, salmón, aguacate y chía
- Bruschetta de tomate fresco y parmesano
- Rollitos vietnamitas rellenos de quinoa sobre crema de nueces
- Brochetitas de tomate cherry, queso fresco con aceite de albahaca
- Salteado de verduras y pollo con espinacas y rabanitos.

- Whole wheat toast with Philadelphia cheese, salmon, avocado and chia.
- Fresh tomato and Parmesan bruschetta.
- Vietnamese rolls stuffed with quinoa over a walnut cream.
- Cherry tomato, fresh cheese with basil oil skewers.
- Sautéed vegetables with chicken, spinach and radishes.

11.00 €  

3.50 € 

6.00 €   

8.00 €    

8.00 €    

8.00 €   

10.00 €   

12.00 €  

8.00 €  

3.00 € 

6.50 €   

3.00 €   

13.00 €    

15.00 €     

HAMBURGUESAS BURGERS

Crispy Chicken Burger /

10.00 €

Pan de hamburguesa de sésamo blanco, Pollo empanado en panko, guacamole, pico de gallo, totopos de maíz, salsa de queso velveeta, aros de cebolla natural en panko

Sesame burger bun with panko breaded chicken, guacamole, “pico de gallo”, corn chips, Velveeta cheese sauce and fried panko coated fresh onion rings

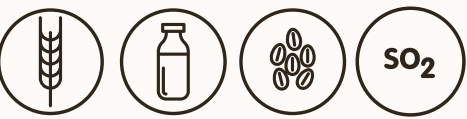


Double Beef Burger Fuel Restobar /

12.00 €

Pan de hamburguesa de sésamo blanco, carne de ternera, bacon, queso Cheddar, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, papas gajos naturales

Sesame burger bun, beef burger, bacon, Cheddar cheese, caramelised onion, lettuce, tomato and potato wedges



Veggie Beyond Burger /



11.00 €

Hamburguesa vegetal, verduras a la parrilla, hojas de la huerta

Vegetarian burger, grilled vegetables and garden salad



ENTREPANES BETWEEN BREAD

Baguette de atún / Tuna Baguette



7.50 €

Baguette de cinco tipos de semillas, atún, pimientos de piquillo asados, lechuga, papas fritas

Grain baguette, tuna, roasted piquillo pepper, lettuce and French fries



Bikini Fuel /

6.00 €

Pan de sándwich, jamón cocido, queso Edam, mostaza de miel, papas fritas

Sandwich bread with ham, Edam cheese, honey mustard and French fries



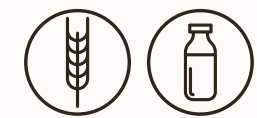
Sandwich vegetariano / Vegetarian Sandwich



7.00 €

Pan integral, Quinoa, Aguacate, tomate, espárragos, queso Philadelphia

Wholemeal bread, quinoa, avocado, tomato, asparagus and Philadelphia cheese



Cool Salmon Wrap /



8.00 €

Tortilla de trigo, queso Philadelphia, lechuga Iceberg, tomate, pepino, zanahoria, salmón ahumado

Wheat tortilla, Philadelphia cheese, Iceberg lettuce, tomato, cucumber, carrot and smoked salmon

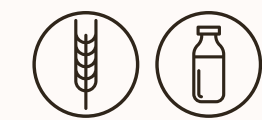


Hot Chicken Wrap /

8.00 €

Tortilla de trigo, pollo, puerro, zanahoria, pepino, salsa mayonesa Hoisin, papas fritas

Wheat tortilla, chicken, leek, carrot, cucumber, Hoisin sauce and French fries



CON HUEVOS MEJOR BETTER WITH EGGS

SAVANNA /

Papas asadas, espinacas, hojas roble, aguacate, sésamo negro, jamón serrano, huevo, vinagreta de piñones

Roasted potatoes, spinach, lettuce, avocado, black sesame, Iberian ham, egg, pine nut vinaigrette



8.00 €

RIVER /

Bagel de semillas, cebolla caramelizada, champiñones, bacon crujiente, hojas de la huerta, aguacate, pollo mechado, queso plancha, huevo, chía, mermelada de zanahoria

Grain bagel, caramelised onion, mushroom, crunchy bacon, garden lettuce, avocado, shredded chicken, grilled cheese, egg, chia, carrot jam



9.50 €

FUEL BOWLS

TIERRA SALVAJE /

Arroz basmati, Pollo salteado en salsa barbacoa, alubias rojas, aguacate, ensalada de la huerta, lino, salsa BBQ de frutos rojos

Basmati rice, sautéed BBQ chicken, red beans, avocado, garden salad, flax seed and red fruit BBQ sauce

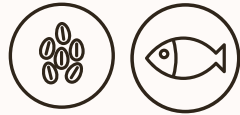


10.00 €

OCEAN POKE /

Bulgur, alga wakame, Salmón marinado, hojas de la huerta, rabanitos, aguacate, chía, sésamo

Bulgur, Wakame seaweed, marinated salmon, garden leaves, radishes, avocado, chia, sesame



12.00 €

ARROCES Y PAELLAS RICES AND PAELLA

Paella Valenciana / Valencian Paella

Arroz, pollo, cerdo, verduras Rice, chicken, pork and vegetables



12.00 €
x persona

Paella de Marisco / Seafood Paella

Arroz, pescado, langostinos, almejas, mejillones
Rice, fish, king prawns, clams and mussels



15.00 €
x persona



Arroz Caldoso de Mariscos / Soupy rice

Arroz Bomba, pescado, langostinos almejas, mejillones
Bomba rice, fish, king prawns, clams, mussels



18.00 €
x persona



Arroz Negro / Black Rice

Arroz Bomba, chipirones, gambas, tinta de calamar, alioli
Bomba rice, baby squid, prawns, squid ink, alioli



20.00 €
x persona



Estos platos deberán ser solicitados por encargo (mínimo para 2 pax)
Consulte con nuestro camarero.
The dishes above must be ordered on request. (2 pax minimun)
Check with our waiter.

PESCADOS FISH

Pescado fresco del día / Fresh fish of the day

Consulte a nuestro camarero / Ask our waiter

Salmón al papillote /



17.00 €



16.00 €



CARNES MEAT

Entrecote al grill / Grilled Sirloin



15.00 €

Solomillo a la plancha / Grilled Fillet Steak



18.00 €

Todas nuestras carnes se acompañan de:
Verduras salteadas, puré de papas
o papas fritas (a elegir uno)

All our meats are accompanied by:
Sauteed vegetables, mashed potatoes
or French fries (to choose one)

PARA NUESTROS PEQUES FOR THE LITTLE ONES

Hamburguesa con queso y papas fritas /
Cheese burger with French fries

6.50 €



Pechuga de pollo a la plancha y papas fritas /
Grilled Chicken breast with French fries



7.00 €

Espaguetis Boloseña /
Spaghetti Bolognese

7.00 €



Pizza Margarita /
Marguerita Pizza

8.00 €



POSTRES DESSERTS

Mix de frutas de temporada / Seasonal Fruit Mix

5.00 €



Tarta del día / Cake of the day

5.00 €



Tarta de queso con arándanos /
Cheesecake with blueberries

5.00 €



Tiramisú /

6.00 €



Panna cotta con frutos rojos /
Pana cotta with red berries

5.00 €



Piña natural flambeada con sorbete de coco /
Natural pineapple flambé with coconut sorbet

7.00 €



Crêpe de Nutella / Nutella Crêpe

6.50 €



BEBIDAS • DRINKS

Refrescos • Soft drinks

Agua sin/con gas 37 cl. / Still water or sparkling water 37 cl.	1.90€
Agua sin/con gas 75 cl. / Still water or sparkling water 75 cl.	2.90€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	2.30€
Nestea, Aquarius, Appleteiser	2.65€
Tonic Schweppes	2.30€
Tonic Fever Tree	2.60€

**Zumos, Batidos y Smoothies •
Juices, Shakes & Smoothies**

Zumo de piña, manzana o melocotón / Pineapple, apple or peach juice	2.30€
Zumo de naranja natural / Fresh orange juice	3.50€
Batido de proteínas (preguntar sabores) / Protein Shake (ask for flavours)	3.75€
Smoothie Detox (Naranja, zanahoria, jengibre y papaya) Detox Smoothie (Orange, carrot, ginger and papaya)	5.50€
Smoothie Antioxidante (Frutos rojos, Stevia, yogurt natural) Antioxidant Smoothie (Berries, Stevia, natural yogurt)	5.50€
Smoothie Energético (Chía, plátano, aguacate, coco) Energetic Smoothie (Chia, banana, avocado, coconut)	5.50€
Smoothie Proteico (Espirulina, Kiwi, espinaca, plátano) Protein Smoothie (Spirulina, Kiwi, Spinach, Banana)	5.50€

BEBIDAS • DRINKS

Cervezas • Beers

Caña 25 cl. / Small beer 25 cl.	1.90 €
Jarra 50 cl. / Large beer 50 cl.	3.30€
Estrella Damn 33 cl.	2.30€
Estrella Damn 33 cl. sin alcohol / non alcoholic	2.30€
San Miguel Radler	2.60€
Duvel	4.25€
Leffe Blonde	3.25€
Leffe Donker	3.60€
Liefmans Frutisse	3.60€
Cubo de Estrella Damm	10.00€
Cubo de Corona	15.00€

Aperitivo • Cava • Champagne

Vermuth	5.50€
Campari	5.50€
Ricard.....	5.50€
Campari y Zumo Naranja Natural / Campari & Fresh Orange Juice	8.50€
Copa de Sangría clásica / Glass of Classic Sangría	5.50€
Litro de Sangría clásica/ Classic Sangría 1 l.	18.00€
Copa de Sangría de Cava / Glass of Sangria’s Cava	7.50€
Litro de Sangría de Cava / Sangria’s Cava 1 l.	22.00€
Kir Royal	6.50€
Aperol Spritz	8.50€
Copa de Cava	5.50€
Cava Privat	21.00€
Champagne Möet & Chandon 37.5 cl.	37.00€
Champagne Möet & Chandon	62.00€
Champagne Mumm	51.50€
Champagne Veuve Clicquot	65.00€
Champagne Möet & Chandon Rosado	79.00€

BEBIDAS • DRINKS

Carta de vinos • Wine menu

Blanco / White

Copa	3.90€
Vino de la Casa	17.00€
AC Afrutado	19.00€
Janine Vedel (Sauvignon Blanc)	19.00€
El Grifo (Malvasía Volcánica)	25.00€
Nanclares (Albariño)	27.00€

Rosados / Rosé

Copa	3.90€
Vino de la Casa	17.00€
Chivite Las Fincas (Garnacha)	21.00€
Roselito (Tinto Fino)	24.00€

Tintos / Red

Copa	3.90€
Vino de la Casa	17.00€
Tajinaste Tradicional (Listán negro)	19.00€
Vizcarra Senda del Oro (Tinto Fino)	19.00€
Casa Castillo (Monastrel)	24.00€

Cócteles • Cocktails

Virgin Mojito	5.50€
San Francisco	5.50€
Sex on the Beach	9.00€
Mojito	9.00€
Caipirinha Clásica / Classic	9.00€
Caipirinha de sabores / Different flavours	9.50€

BEBIDAS • DRINKS

Espirituosos • Spirits

Vodka Smirnoff, Eristoff	6.50€
Vodka Grey Goose, Belvedere, Beluga	8.00€
Gin Gordons, Bombay Sapphire, Tanqueray	6.50€
Gin Hendriks, Brockmans, Gin Mare	8.00€
Ron Arehucas, Bacardi	6.50€
Ron Havana 7	7.50€
Ron Diplomático	8.00€
Whisky Ballantines, Johnnie Walker Red	6.50€
Whisky Johnny Walker Black Label	7.50€
Whisky Laphroaig 10 years	9.00€
Cognac Carlos I	6.50€
Cognac Martell V.S	7.50€
Cognac Remy Marttin VSOP	9.00€
Licores Baileys, Grand Marnier, Amaretto.....	6.50€

Café • Coffee

Expresso	1.70€
Cortado	1.80€
Americano / American	1.90€
Cortado leche y leche	2.00€
Café con leche / Coffee with milk	2.00€
Cappuccino	3.25€
Café Latte	3.25€
Barraquito	4.25€
Infusiones	2.00€
Té de Jengibre y Limón / Ginger-Lemon Tea	2.60€