

BIENVENIDO A SOFITEL MALABO SIPOPO LE GOLF.

Le agradezco el haber elegido nuestro hotel para su estancia ya sea de negocios o de descanso y le deseo momentos muy agradables en nuestra compañía.

Nuestro Chef, ha explorado para usted, las riquezas de la cocina ecuatoguineana dándole un sutil toque francés, con deliciosas recetas únicas acompañadas de una exquisita selección de vinos provenientes de los mejores viñedos de Francia y el mundo.

Tanto nuestro equipo de *Ambassadeurs* como yo mismo, estamos a su disposición con el fin de ofrecerle una experiencia memorable en armonía perfecta entre el refinamiento y el « Art de Vivre à la Française ».

Para cualquier requerimiento especial, no dude en contactarme personalmente, será un placer poder satisfacer sus expectativas.

Le deseo una *magnifique* estancia « esta su casa »



Alain Gabriel THOMAS
Director General

DESAYUNO / BREAKFAST

24 HORAS AL DIA / 24 HOURS A DAY

Todos nuestros desayunos son servidos en su habitación acompañados por una canasta de panes y viennoiserie, miel, mermelada y mantequilla

All our breakfast are served in your room accompanied with a basket of bread, viennoiserie, Honey, marmalade and butter

CONTINENTAL

9 000

Bebidas calientes: Café, aromática té o chocolate

Fruta fresca cortada: Piña, papaya y sandía

Zumos de fruta: naranja, toronja, mango, papaya y piña

Hot drinks: coffee, herbal infusion, tea, and hot chocolate

Freshly cut fruit: pineapple, papaya and water melon

Fruit juice: orange, grapefruit, papaya and pineapple

AMERICANO / AMERICAN

16 000

Bebidas calientes: Café, aromática, té o chocolate

Fruta fresca cortada: Piña, papaya y sandía

Zumo de fruta: naranja, toronja, mango, papaya y piña

Huevos: revueltos, tortilla, fritos y pochados

Acompañados con: bacón, jamón, queso y champiñones

Hot drinks: coffee, herbal infusion, tea, and hot chocolate

Freshly cut fruit: pineapple, papaya and water melon

Fruit juice: orange, grapefruit, papaya and pineapple

Eggs: scrambled, omelette, fried or poached

With a side order of: bacon, ham, cheese or mushrooms

**DE-LIGHT**

10 000

Café o té sin azúcar, plato de frutas cortadas o dos huevos hervidos, Yogurt 0% MG, tostadas integral, mantequilla, mermelada light.

325 Kcal con la fruta / 377 Kcal con los huevos

Coffee or tea without sugar, plate of fruits or 2 boiled eggs, yogurt 0% fat, brown toast, butter, jam light.

S O F I T E L
LUXURY HOTELS

MALABO SIPOPO LE GOLF

325 Kcal with fruit / 377 Kcal with eggs

A LA CARTE

PAINS ET VIENNOISERIES/ BREAD AND VIENNOISERE

Canasta de panes y bollerías, miel, mermelada y mantequilla

Basket of bread, viennoiserie, Honey, marmalade and butter 5 000**HUEVOS / EGGS**

Tortilla natural 4 500

Traditional egg omelet

Tortilla solo claras y vegetales 5 000

Con champiñones, cebolla y maíz

Egg whites omelet with mushrooms, onion and corn

Tortilla de la casa 5 000

Huevos con jamón, queso y champiñones

*House omelet**Eggs with ham, cheese and mushrooms***GUARNICIONES / SIDE ORDERS** 5 000

Patatas fritas / french fries

Patatas salteadas / fried potatoes

Verduras al vapor / steamed vegetables

*Arroz basmati / basmati rice***SURTIDO DE QUESOS/ VARIETY OF CHEESES** 10 000

Gruyere, camembert, manchego

CEREALES/ CEREALS 4 500

Corn flakes, all bran, muesli, frosties

S O F I T E L
LUXURY HOTELS

MALABO SIPOPO LE GOLF

FRUTAS / FRUIT 4 500

Frutas cortadas
Papaya, piña, sandía...

*Sliced fruit
Papaya, pineapple, water melon...*

Ensalada de frutas / *Fresh fruit salad*

Canasta de frutas / *Seasonal fruit basket*

JUGO DE FRUTA NATURAL / FRESHLY SQUEEZED JUICES 5 000

Naranja, toronja, papaya, piña

Orange, grapefruit, papaya, pineapple

CREPES / PANCAKES 4 500

Con jarabe de maple, mermelada, miel o chocolate, Nutella

With maple syrup, marmalade, honey, chocolate, Nutella

SURTIDO DE EMBUTIDOS / VARIETY OF COLD CUTS 6 000

Chorizo, jamón Serrano, mortadella

Chorizo, Serrano ham, mortadella

BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS

Expresso / *expresso* 2 500

Café americano / *American coffee* 3 500

Café con leche / *coffee with milk* 3 500

Doble expresso / *Doble expresso* 3 500

Chocolate / *chocolate* 4 000

Té / tea

3 500

S O F I T E L

LUXURY HOTELS

MALABO SIPOPO LE GOLF

MENU DE DIA/ALL DAY MENU

De 11h30 am a 11h00 pm

** 24h/24

ENSALADAS & SANDWICHES / SALADS & SANDWICHES

** Foie gras casero, pan de especias y su chutney de piña <i>Homemade Foie gras, gingerbread and pineapple chutney</i>	11 500
** Ensalada César con pollo / Chicken César salad Lechugas, tomates frescos, quesos, parmesano y salsa César <i>Lettuce, tomatoes, parmesan cheese with César dressing</i>	9 000
** Club sándwich Pollo, bacón, huevos, mayonesa, lechuga y tomate <i>Chicken, bacon, eggs, salad and tomatoes</i>	13 000
Sándwich nórdico / Nordic sandwich Salmon ahumado, crema de rábano y pan integral <i>Smoked salmon with a horseradish cream on integral bread</i>	13 000
Hamburguesa de buey / Beef hamburger Carne de buey, aros de cebolla, pepinillo, tomate Lechuga y queso emmenthal servido con sus guarniciones y patatas fritas.	17 000

SOPA / SOUP

** Sopa de verduras de temporada <i>Seasonal vegetable soup</i>	7 000
** La tradicional Pepe soup <i>The traditional Pepe soup</i>	12 000

ENTRADAS / APPETIZERS

** Colorado ahumado, blinis de patata, crema de vodka y cítricos 14 000
Colorado smoked by us, blinis potatoes, cream with vodka and citrus



Marbre de verduras cocidas al vapor y vinagreta de hierbas 11 000
Steam of vegetable terrine dressing with herbs



Espárragos con una salsa muselina ligera 10 000
Asparagus with light mousseline sauce

Ensalada de temporada con verduras mixtas 10 000
Seasonal mixed greens vegetables salad

Dúo de langostinos y aguacate con salsa de yogurt al curry 15 000
Prawns with avocado in curry and mint yogurt sauce

PESCADOS & MARISCOS / FROM THE SEA

Salmon en brocheta teriyaki y arroz salteado con champiñones negros 14 000
Skewer of Salmon teriyaki, sautéed rice with mushrooms black



Filete de San Pedro sobre una menestra de sepia en salsa pesto 16 000
John Dory fish filet on a cuttlefish stew pesto sauce



Langostinos a la parrilla con especias 27 000
 mermelada de tomate y naranja al hinojo y vinagreta de sidra
Grilled shrimp with species, tomato fennel and .cider vinaigrette

DELICIAS DE PASTAS/PASTA DELIGHTS

** Tagliatelles con salmón ahumado en salsa de vino blanco 12 000
Tagliatelles with smoked salmon in white wine sauce

** Penne con pollo marinado a la crema de aguacate 12 000
Penne with marinated chicken and avocado cream

** Espaguetis con tomates confitados y aceite de olive 11 000

S O F I T E L
LUXURY HOTELS

MALABO SIPOPO LE GOLF

Spaghetti with tomatoes and olive oil

CARNES & AVES / FROM THE FARM**ESPECIALIDAD GUINEANA**

** Fricasé de pollo ahumado en salsa de cacahuete ala Guineana 14 000
Smoked Chicken fricassee peanuts sauce, Guinean Style

Solomillo a la plancha sobre una polenta cremosa de limón, 21 000
 vinagreta de soja con aceite de oliva y hierbas fritas
*Beef tenderloin grilled on a creamy polenta with lemon, soya dressing and
 olive oil with fried herbs*

** *Chuletas de cordero asadas con especias de oriente – occidente* 26 000
y sémola con frutos secos
*Lamb cutlets roasted with species from east- west and semolina with dried
 fruit*

QUESOS / CHEESES

** Selección de quesos y frutos secos 10 000
Selection of cheeses with dried fruits

POSTRES / DESSERTS

** Surtido de frutas de temporada 7 000
Assorted seasonal fruit bowl

** Selección de helados/ sorbetes de frutas 7 000
Selection of ice creams/ sorbets

"Guinea" creación a base de chocolate y con tritri 8 000
"Guinea" created around chocolate and lemongrass



Gratin de frutas frescas 7 000
Fresh fruit gratin



Manzanas salteadas con miel y crema de naranja 7 000
Apple sautéed with honey and orange cream

VINS ET CHAMPAGNE

CHAMPAGNE A LA COUPE

Brut		
Moët & Chandon Brut Impérial		20 000

Brut Rosé		
Moët & Chandon Rosé		28 000

CHAMPAGNE	Botella (37,5 cl)	Botella (75cl)
------------------	----------------------	-------------------

Brut		
Moët & Chandon Brut Impérial		120 000
Laurent-Perrier Brut	80 000	130 000
Veuve Clicquot Ponsardin Brut		150 000

Brut Rosé		
Moët & Chandon Rosé		175 000

L'Exception		
Dom Pérignon		340 000
Dom Pérignon Rose		810 000
Luxor		600 000

VINS DU MONDE

	Copa (12 cl)	Botella (75cl)
<hr/>		
Blanco		
Casillero del Diablo Chardonnay, Chile	4 000	15 000
Mouton Cadet Domaine de Rothschild, Bordeaux, France	6 500	35 000
Marqués de Riscal Rioja, España	6 000	35 000
<hr/>		
Tinto		
Casillero del Diablo Chile	4 000	18 000
Mouton Cadet Domaine de Rothschild, Bordeaux, France	7 000	35 000
Marqués de Riscal Rioja, España		70 000
<hr/>		
Rosado		
Côte de Provence, France	4 500	23 000

COGNACS & BRANDY

Tres Cepas	6 000
Carlos I	10 000
Hennessy VSOP	16 000
Remy Martin XO	28 000

ANISES

Ricard	5 000
--------	-------

GIN

Gordon's	6 000
Bombay Sapphire	8 000
Hendrick's	13 000
Botanical	15 000

RON

Bacardi	6 000
Havana club 3 años	6 000
Havana club 7 años	8 000

VODKAS

Absolut	6 000
Grey Goose	8 000

TEQUILAS & CACHACA

S O F I T E L
LUXURY HOTELS

MALABO SIPOPO LE GOLF

Sauza Silver / Cachaça Janeiro

5 000

CERVEZAS/BEER

San Miguel	3 000
La Guineana	3 000
Guinness	3 500
Kronenbourg 1664	3 500
Heineken	4 500
Coronas	4 500
Leffe	5 500

SODAS/SOFT DRINKS

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic	3 000
Coca-Cola light, Zero	3 500
Bitter Kas	5 500
Red Bull	7 000
Zumos naturales / Freshly squeezed juices	5 000
Naranja, pomelo...	
Zumos en vaso 25cl / Fruit juice	3 500
Mango, piña, tomate, naranja, manzana	
Mango, pineapple, tomatoes, oranges, apple	

AGUA SEN GAS/STILL WATER

Agua Mineral (150cl)	3 500
Evian (50cl)	5 000
Evian (75cl)	5 500

AGUA CON GAS/SPARKLING WATER

Perrier(33cl)	3 500
Perrier(100cl)	6 500

SPIRITUEUX

Verre

WHISKIES

J&B	6 000
Ballantine's	6 500
Chivas Regal 12 anos	9 000
Johnnie Walker red label	6 500
Johnnie Walker black label	7 500
Johnnie Walker green label	12 000
Johnnie Walker gold label	13 500
Johnnie Walker blue label	40 000

Pure Malt

Glenfiddich 12 años	15 000
Macallan	26 000

Bourbon

Jack Daniel's Old N°7	7 000
-----------------------	-------

Irish

Jameson	6 500
---------	-------