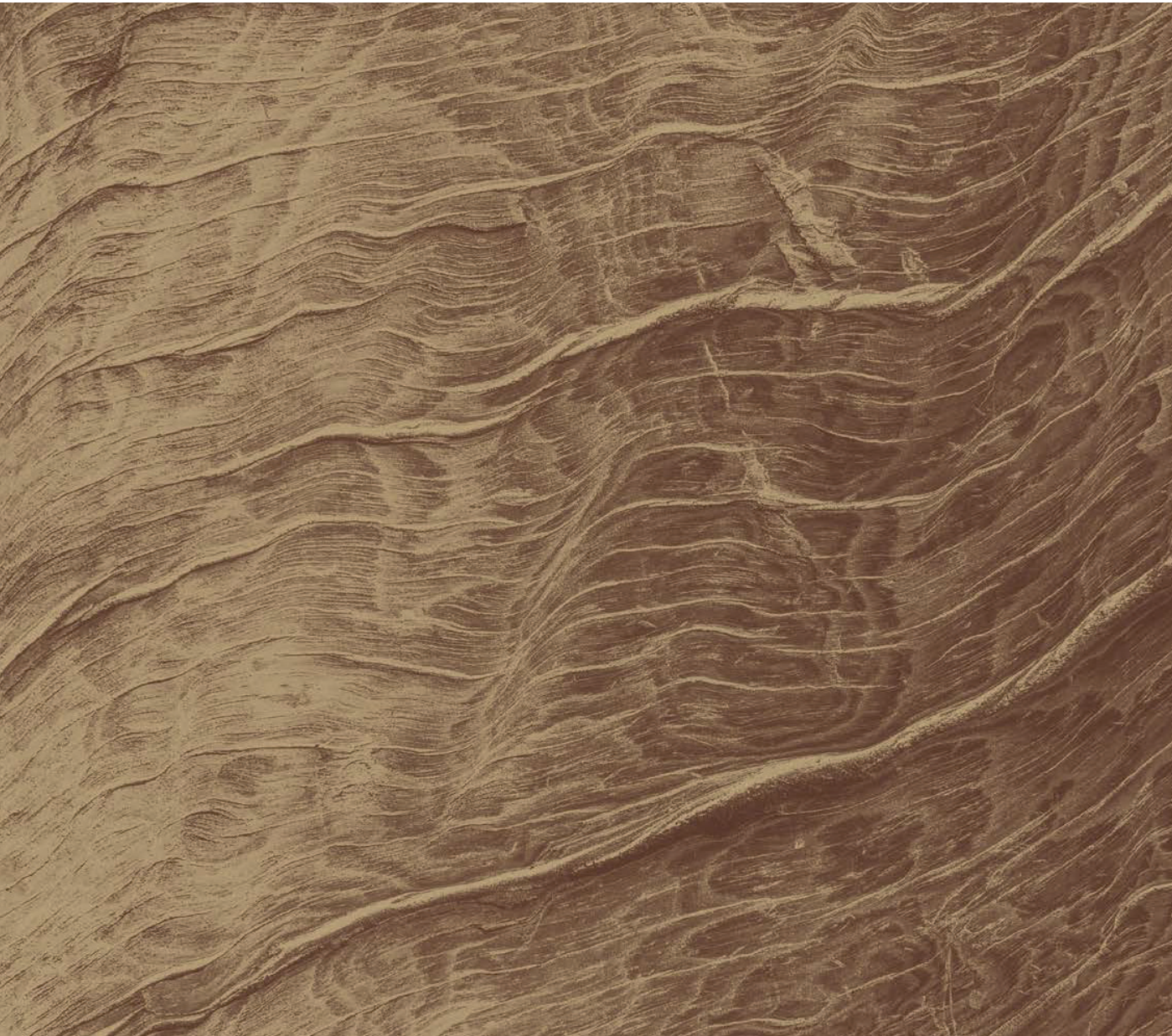




Lounge Bar Room Service





Aigües

Aguas / Eaux / Water

Aigua Solan de Cabra sense gas 5,00 €

Agua sin gas Sant Aniol //Eau plate Sant Aniol Sant Aniol still water

Perrier 5,00 €

Agua mineral con gas Perrier //Eau gazeuse Perrier Perrier Sparkling Water

Vichy Catalán 6,00 €

Agua mineral con gas Vichy //Eau gazeuse Vichy Vichy Sparkling Water

Refrescs

Refrescos / Rafrachissements / Soft drinks

Coca-Cola 4,00 €

Coca-Cola zero 4,00 €

Coca-Cola light 4,00 €

Fanta de llimona 4,00 €

Citron/ limón/ lemon

Fanta de taronja 4,00 €

Orange / naranja / orange

Schweppes tònica 4,00 €

Aquarius de llimona 4,50 €

Citron/ limón/ lemon

Aquarius de taronga 4,50 €

Citron/ limón/ lemon

Nestea de llimona 4,50 €

Citron/ limón/ lemon

Sprite 4,00 €

Bitter Kass 5,00 €

Sucs Ecològics

Zumos | Jus | Juices

Taronja | Pinya | Préssec | Poma | Tomàquet **5,00 €**

Naranja / Piña / Melocotón / Manzana / Tomato

Orange / Ananas / Pêche / Pomme / Tomato

Orange / Pineapple / Peach / Apple / Tomato

Batuts de fruita naturals **9,00 €**

Batidos de fruta naturales | Smoothies aux fruits frais |

Fresh fruit smoothies

Cafès

Café | Cafè | Coffee

Expresso **3,00 €**

Americà / Allongé / Americano / Black **3,00 €**

Expresso descafeinat / Décaféiné / Descafeinado / Decaffeinated **3,00 €**

Cafè amb llet / Café au lait / Café con leche / White Coffee **4,00 €**

Tallat / Café noisette / Cortado / Macciato **3,50 €**

Cappuccino Classic **5,00 €**

Cafè irlandès / Café irlandais / Café irlandés / Irish coffee **8,50 €**

Cigaló / Carajillo / Café arrosé / Coffee with Brandi **6,00 €**

Got de llet / Verre de lait / Vaso de leche / Glass of milk **3,50 €**

Cola Cao **4,50 €**

Cacaolat batut **5,00 €**

Hora del te

l'heure du thé | Hora del té | Tea time

Te negra té negro / thé noir / black tea **4,50 €**

Suprem Ceylon single origin

Earl Grey tea

Ceylan Cinnamon tea

Ceylan Vanilla tea

Rose with French Vanilla

Mediterranean Mandarin

Darjeeling tea

Te verd té verde / thé verd / green tea **4,50 €**

Ceylon Green tea

Green tea with Jasmine flowers

Moroccan Mint tea

Sencha Green Tea

Infusions infusiones **4,50 €**

Pure Peppermint Leaves

Rooibos Bourbon

Chamomile Flowers

Cervesa

Cervezas | Bières | Beer

San Miguel

Canya / Caña / Pression / On-tap **5,00 €**

Pinta / Pinta / Pinte / Pint **7,50 €**

San Miguel Especial **5,00 €**

San Miguel Magna **5,50 €**

San Miguel Selecta **5,50 €**

San Miguel Yakima Valley Ipa **6,50 €**

San Miguel Radler **5,50 €**

San Miguel Gluten Free **5,50 €**

San Miguel 00 **5,50 €**

San Miguel 00 Torrada **5,50 €**

Alhambra Reserva 1925 **6,50 €**

Vermut

Vermout / Vermuth / Vermouth

Yzaguirre blanc blanco / white	7,00 €
Yzaguirre vermell rouge / rojo / red	7,00 €
Martini Rosso / Bianco	8,00 €
Martini Reserva Rubino	8,50 €
Martini Reserva Ambrato	8,50 €
Sr. Petroni blanc blanco / white	9,00 €
Sr. Petroni vermell rouge / rojo / red	9,00 €

Aperitius

Apéros / Aperitivos / Appetizers

Olives amaniment la cala	6,00 €
Olivas aliño La Cala Olives marinées La Cala Olives in "La Cala" Dressing	
Olives farcides d'anxoves selectes	7,00 €
Olivas rellenas de anchoas selectas Olives farcies aux anchois Olives filled with inely Selected Anchovies	
Patates fregides casolanes	3,50 €
Patatas fritas Frites faites Crisps	
Musclos en escabetx fi	11,00 €
Mejillones en escabeche fino Moules à l'escabèche fin Mussels in fine pickled sauce	
Navalles premium en oli d'oliva	17,50 €
Navajas en aceite de oliva Couteaux à l'huile d'olive Razor-shell in olive oil	

Combinats amb Ginebra

Combinados con Ginebra / Mélanges à base de Gin / Drinks with Gin

Seagram's	12,00 €
Bombay Sapphire	12,00 €
Beefeater Pink	12,00 €
Bulldog	14,00 €
Tanqueray n° Ten	15,00 €
Martin Miller's	14,00 €
Hendrick's	17,50 €
Etsu	17,50 €
Elephant	18,00 €
Gin Mare	16,00 €
Brockman's	18,00 €
Gin Raw	17,00 €
Malfy Pink Grapefruit	14,00 €
Monkey 47	19,50 €

NOTA: Totes les ginebres acompanyades de Schweppes Tónica Original

NOTA: Todas las ginebras acompañadas de Schweppes Tónica Original

NOTE : Tous les gins sont accompagnés de Schweppes Original Tonic

NOTE: All gin is mixed with Schweppes Tonic Original

Combinats amb Rom

Combinados con Ron / Mélanges à base de Rhum / Drinks with Rum

Bumbu	14,00 €
Barceló Añejo	12,00 €
Pampero Aniversario	14,00 €
Bacardi Gran Reserva	15,00 €
10 anys / 10 años / 10 ans / 10 years	
Zacapa Centenario solera Gran Reserva	17,00 €

NOTA: El refresc està inclòs en el combinat

NOTA: El refresco está incluido en el combinado

NOTE : La boisson sans alcool qui accompagne le cocktail est incluse

NOTE: Soft drink included

Combinats amb Vodka

Combinados con Vodka | Mélanges à la Vodka | Drinks with Vodka

Grey Goose	13,00 €
Cîroc	14,00 €
Belvedere	17,00 €
Beluga	17,00 €

NOTA: El refresc està inclòs en el combinat

NOTA: El refresco está incluido en el combinado

NOTE : La boisson sans alcool qui accompagne le cocktail est incluse

NOTE: Soft drink included

Tequilas

Tequila | Tequila | Tequila

Patrón XO Café	9,50 €
Patrón Silver	11,50 €
Patrón Añejo	15,00 €

NOTA: El refresc està inclòs en el combinat

NOTA: El refresco está incluido en el combinado

NOTE : La boisson sans alcool qui accompagne le cocktail est incluse

NOTE: Soft drink included

Brandi

Brandi | Brandi | Brandi

Mascaró	10,00 €
Lepanto	13,00 €
Gran Duque De Alba	16,00 €

Whiskys

Whiskys / Whiskys / Whiskys

SINGLE MALT HIGHLAND

Royal Brackla 12 anys / 12 años / 12 ans / 12 years **16,00 €**

SINGLE MALT SCOTCH

Glenrothes 12 anys / 12 años / 12 ans / 12 years **15,00 €**

SINGLE MALT SCOTCH

Oban 14 anys / 14 años / 14 ans / 14 years **19,00 €**

SINGLE MALT ISLAY

Lagavulin 16 anys / 16 años / 16 ans / 16 years **22,00 €**

SINGLE MALT ISLAY

Kamiki Malt **21,00 €**

SCOTCH BLENDED

Johnnie Walker Black Label 12 anys / 12 años / 12 ans / 12 years **13,00 €**

IRISH

Jameson Black Barrel **14,00 €**

KENTUCKY WHISKEY

Woodford Reserve **17,50 €**

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's Rye **14,50 €**

Dewar's 12 anys / 12 años / 12 ans / 12 years **14,00 €**

Dewar's 18 anys / 18 años / 18 ans / 18 years **20,00 €**

Macallan Select Oak **20,50 €**

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's Single Barrel Select **19,00 €**

TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel's Single Barrel Rye **21,00 €**

Cognacs i Armanyacs

Coñacs y Armañacs | Cognacs et Armagnacs | Cognacs and Armagnacs

Calvados Pays D'auge	14,00 €
3 años / 3 anys / 3 ans / 3 years	
Courvoisier	17,00 €
Armagnac Dartigalongue	18,00 €
Rémy Martin VSOP	19,00 €
Hennessy Very Special	18,00 €
Godet XO "Maison Familiale 1588"	22,00 €

Licors

Licores | Liqueurs | Liqueurs

Limoncello	8,00 €
Amaretto Disaronno	8,00 €
Cointreau	8,00 €
Jägermeister	8,00 €
Orujos	7,00 €
Herbes / hierbas / herbes / herbs	
Crema / crema / crème / cream	
Blanc / blanco / blanc / white	
Frangelico	8,00 €
Baileys	8,00 €
Baileys chocolate	13,00 €
Ricard	7,00 €
Pernod	7,00 €
Patxaran	7,00 €
Campari	7,00 €
Get 27	7,00 €

Vins de Jerez i Portos

Vinos de Jerez y Oportos / Vins de Xérès et Oportos / Sherry and Port wines

<i>Oporto Royal White</i>	7,00 €
<i>Oporto Royal</i>	9,00 €
10 anys / 10 años / 10 ans / 10 years	
<i>Pedro Ximénez</i>	10,00 €

Vinsnegres

Vino tinto / Vins rouges / Red Wine

D.O. MENDOZA

"Nuna" Chakana Vineyard BIO

Malbec

Copa

Ampolla 75 cl.

8,00 €

29,00 €

D.O. BOURGOGNE

Beaune Bastion 1^{er} Cru Chanson

Pinot Noir

Ampolla 75 cl.

57,00 €

D.O. BORDEAUX

Fatien Bourgogne Côte d'Or

Pinot noir

Ampolla 75cl.

55,00 €

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Nero "Pallars Sonirà-Pallars Jussà Alt Pirineu"

Pinot Noir 100%

Ampolla 75cl.

37,00 €

Vins negres

Vino tinto / Vins rouges / Red Wine

D.O. MONTSANT

Petites Estones

Garnatxa negra – Samsó

Copa

Ampolla 75cl.

8,00 €

24,00 €

Il·lusió - Chua

Garnatxa tinta - Garnatxa peluda

Ampolla 75 cl.

29,00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Pruno

Tempranillo / Cabernet Sauvignon

Copa

Ampolla 75 cl.

8,00 €

24,00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Dehesa de los Canónigos

Tinto Fino

Ampolla 75 cl.

39,00 €

D.O. RIOJA

El Buscador Crianza

Tempranillo / Garnatxa

Copa

Ampolla 75 cl.

8,00 €

22,00 €

D.O. RIOJA

Allende

Tempranillo

Ampolla 75 cl.

45,00 €

D.O. PRIORAT

Mas Mallola

Garnatxa – Caryniena

Ampolla 75 cl.

50,00 €

Vins blancs

Vino blanco / Vins blancs / White wines

D.O. RIAS BAIXAS

Martin Códax

Albarinyo

Copa

Ampolla 75 cl.

8,00 €

29,00 €

D.O. RUEDA

Menade Ecológico

Verdejo

Copa

Ampolla 75 cl.

7,00 €

22,00 €

CÔTES DE GASCOGNE I.G.

Domaine Guillaman

Colombar - Sauvignon Blanc

Copa

Ampolla 75 cl.

7,00 €

21,00 €

D.O. TERRA ALTA

Petites Estones

Garnatxa blanca

Ampolla 75 cl.

24,00 €

Il·lusió - Clua

Garnatxa blanca

Ampolla 75 cl.

28,00 €

D.O. VALDEORRAS

Avancia

Godello

Ampolla 75cl.

47,00 €

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Biu "Pallars Sonirà-Pallars Jussà Alt Pirineu"

Riesling

Ampolla 75cl.

28,00 €

Vins rosats

Vino rosado / Vins rosés / Rosé wines

D.O. RIBERA DEL DUERO

Nabal Rosado de Lágrima

Tempranillo / Garnatxa / Albillo mayor

Ampolla 75 cl.

26,00 €

D.O. CÔTES DE PROVENCE

l'Esquisse Des Marquets

Grenache / Cinsault / Syrah

Copa

Ampolla 75 cl.

7,00 €

24,00 €

D.O. PAGO ARINZANO

A de Arinzano Rosat

Tempranillo

Ampolla 75cl.

27,00 €

Caves

Cava / Cava / Cava

Juve & Camps Milesimé Brut Reserva

Copa

Ampolla 75 cl.

12,00 €

37,00 €

Llopart Brut Rosé Reserva

Ampolla 75 cl.

37,00 €

Leopardi Brut Nature Gran Reserva

Ampolla 75 cl.

54,00 €

Champany

Champán | Champagne | Champagne

Moët & Chandon Brut Impérial

Copa	20,00 €
Ampolla 75 cl.	79,00 €
Magnum 1,5 lts.	129,00 €

Moët & Chandon Brut Impérial Rose

Copa	24,00 €
Ampolla 75 cl.	84,00 €

Moët & Chandon Ice Imperial

Ampolla 75 cl.	88,00 €
----------------	---------

Moët & Chandon Rose Ice Imperial

Ampolla 75 cl.	88,00 €
----------------	---------

Moët & Chandon Gran Vintage

Ampolla 75 cl.	88,00 €
----------------	---------

Moët & Chandon N.J.R. Dry Rose Luminous

Ampolla 75 cl.	88,00 €
----------------	---------

Veuve Cliquot Brut Yellow Label

Ampolla 75 cl.	88,00 €
----------------	---------

Inspiration 1818 Brut Billecart-Salmon

Ampolla 75 cl.	63,00 €
----------------	---------

Dom Pérignon Vintage

Ampolla 75 cl.	288,00 €
Ampolla 1,5 lts.	546,00 €

Còctels sense alcohol

Còcteles sin alcohol | Cocktails sans alcool | Mocktails

Mangcok

12,50 €

Nèctar de mango, llet de coco & suc de llimona

Néctar de mango, leche de coco & zumo de limón

Nectar de mangue, lait de coco et jus de citron vert

Mango nectar, coconut milk & lime juice

Virgin Mule

12,50 €

Llima, ginger-ale & menta fresca

Lima, ginger-ale & menta fresca

Citron vert, soda au gingembre et menthe fraîche

Lime, ginger ale & fresh mint

Palomita

12,50 €

Suc d'aranja, xarop de gingebre, hibiscos & toc de sal

Zumo de pomelo, sirope de jengibre, hibiscos & toque de sal

Jus de pamplemousse, sirop de gingembre, hibiscus et pointe de sel

Grapefruit juice, ginger syrup, hibiscus & touch of salt

Còctels d'autor

Còcteles de autor | Cocktails d'auteur | Author Cocktails

White Cuban

16,50 €

Rom especiat, Frangelico i nata de vainilla

Ron especiado, Frangelico y nata de vainilla

Rhum épicé, Frangelico et crème à la vanille

Spiced rum, Frangelico and vanilla cream

Mediterranean

16,50 €

Ginebra, xarop de canyella, cava i alfàbrega

Ginebra, sirope de canela, cava y albahaca

Gin, sirop de cannelle, cava et basilic

Gin, cinnamon syrup, cava and basil

Capvespre de tardor

16,50 €

Atardecer de Otoño | Atardecer de Otoño | Autumn Sunset

Aperol, Saint Germain, suc de pinya i clara d'ou

Aperol, Saint Germain, zumo de piña y clara de huevo

Aperol, Saint Germain, jus d'ananas et blanc d'œuf

Aperol, Saint Germain, pineapple juice and egg white

Còctels d'autor

Còcteles de autor | Cocktails d'auteur | Author Cocktails

Pepin Collins

16,50 €

Hendricks, cogombre fresc i toc de soda

Hendricks, pepino fresco y toque de soda

Hendricks, concombre frais et touche de soda

Hendrick's, fresh cucumber and a dash of soda

Mojito de muntanya

16,50 €

Mojito de montaña | Mojito de montagne | Mountain Mojito

Frangelico, llima fresca, toc de soda i menta fresca

Frangelico, lima fresca, toque de soda y menta fresca

Frangelico, citron vert frais, touche de soda et menthe fraîche

Frangelico, fresh lime, a dash of soda and fresh mint

Coconut Margarita

16,50 €

Tequila, Cointreau i llet de coco

Tequila, Cointreau y leche de coco

Tequila, Cointreau et lait de coco

Tequila, Cointreau and coconut milk

Baianá

16,50 €

Vodka de maduixa, Passoa, suc d'aranja i toc de tònica

Vodka de fresa, Passoa, zumo de pomelo y toque de tónica

Vodka à la fraise, Passoa, jus de pamplemousse et touche de tonique

Strawberry vodka, Passoa, grapefruit juice and a dash of tonic

Monkey Dream

16,50 €

Conyac, rom especiat, licor de banana i toc de mel

Coñac, ron especiado, licor de banana y toque de miel

Cognac, rhum épicé, liqueur de banane et touche de miel

Cognac, spiced rum, banana liqueur and a hint of honey

Còctels clàssics

Cócteles clásicos / Cocktails classiques / Classic Cocktails

Aperol Spritz

15,00 €

Aperol, cava i toc de soda

Aperol, cava y toque de soda

Aperol, cava et touche de soda

Aperol, cava and a dash of soda

Margarida

15,00 €

Tequila, Cointreau i suc de llimona

Tequila, Cointreau y zumo de limón

Tequila, Cointreau et jus de citron

Tequila, Cointreau and lime juice

Bloody Mary

15,00 €

Vodka, suc de tomàquet, salsa Perrins i suc de llimona

Vodka, zumo de tomate, salsa Perrins y zumo de limón

Vodka, jus de tomate, sauce Perrins, jus de citron

Vodka, tomato juice, Perrin's sauce and lemon juice

Cosmopolitan

15,00 €

Vodka, suc de nabius, xarop simple i toc de llimona

Vodka, zumo de arándanos, sirope simple y toque de limón

Vodka, jus de canneberge, sirop simple et touche de citron

Vodka, cranberry juice, simple syrup and a twist of lemon

Negroni

15,00 €

Vermut Rubino, ginebra i Martini Bitter

Vermut Rubino, ginebra y Martini Bitter

Vermouth Rubino, gin et Martini Bitter

Rubino vermouth, gin and Martini Bitter

Old Fashioned

15,00 €

Bourbon, sucre roig i angostura

Bourbon, azúcar mascado y angostura

Bourbon, sucre de canne et angostura

Bourbon whiskey, muscovado and angostura

Espresso Martini

15,00 €

Vodka, exprés, licor de cafè i xarop de vainilla

Vodka, expreso, licor de café y sirope de vainilla

Vodka, expreso, liqueur de café et sirop de vanille

Vodka, expreso, coffee liqueur and vanilla syrup

Recomanacions del xef

Recomendaciones del chef

Recommandations du chef

Chef's specials

Caviar Beluga huso dorikus 30 g **100,00 €**

Caviar Beluga huso dorikus 30 g

Caviar Beluga huso dorikus 30 g

Huso Dauricus Beluga caviar 30g

Llagostins cuits en aigua de mar **25,00 €**

Langostinos cocidos en agua de mar

Crevettes cuites à l'eau de mer

Prawns cooked in seawater

Salmó Carpier fumat **33,00 €**

Salmón Carpier ahumado

Saumon fumé Carpier

Smoked Carpier salmon

Cranc real 100 g **24,00 €**

Cangrejo real 100 g

Crabe royal 100 g

King crab 100g

Casual

Pernil de gla ibèric amb pa amb tomàquet (6 u.)

Jamón de bellota ibérico con pan con tomate (6 uds.)

Jambon ibérique nourri au gland avec pain à la tomate (6 unts)

Iberian acorn-fed ham with tomato-rubbed bread (6 slices)

 28,00 €

Croquetes de pernil ibèric (4 u.)

Croquetas de jamón ibérico (4 uds.)

Croquettes de jambon ibérique (4 unts)

Iberian ham croquettes (4 units)

  11,00 €

Croquetes de sípia a la tinta amb maionesa de cítrics (4 u.)

Croquetas de sepia en su tinta con mayonesa de cítricos (4 uds.)

Croquettes de seiche à l'encre avec mayonnaise aux agrumes (4 unts)

Croquettes of cuttlefish in its own ink with citrus mayonnaise (4 units)

   11,50 €

Croquetes de formatge (4 u.)

Croquetas de queso (4 uds.)

Croquettes au fromage (4 unts)

Cheese croquettes (4 units)

  12,00 €

Tires de pollastre amb patates fregides

Tiras de pollo con patatas fritas

Lanières de poulet accompagnées de frites

Chicken goujons with chips

 11,50 €

Edamame amb maionesa de soja

Edamame con mayonesa de soja

Edamame avec mayonnaise au soja

Edamame with soy mayonnaise

  7,50 €

Carxofa fregida (1 u.)

Alcachofa frita (1 ud.)

Artichauts frits (1 unt)

Fried artichoke (1 pc)

5,80 €

Patates braves amb la nostra salsa i allioli

Patatas bravas con nuestra salsa y alioli

Pommes de terre bravas accompagnées de notre sauce et d'ailoli

"Patatas bravas" with our homemade sauce and aioli

 11,50 €

Amanida Cèsar amb pollastre cruixent

Ensalada César con pollo crujiente
Salade César avec poulet croustillant
Caesar salad with crispy chicken

    15,50 €

Crema de verdures del dia amb crostonets i formatge emmental ratllat

Crema de verdures del dia con picatoste y queso emmental rallado
Crème de légumes du jour avec croûtons et emmental râpé
Cream of vegetable soup of the day with croutons and grated Emmental cheese

 7,50 €

Amanida russa amb ventresca de tonyina, olives i grissinis

Ensalada rusa con ventresca de atún, aceitunas i grissinis
Salade russe avec ventrèche de thon, olives et grissinis
Potato salad with tuna belly and olives served with grissinis

    14,00 €

Filets d'anxoves (000) amb pa de vidre (6 u.)

Filetes de anchoas (000) con pan de cristal (6 uds.)
Filets d'anchois (000) avec pain de cristal (6 unts)
Anchovy fillets (000) with crystal bread (6 slices)

  16,00 €

Sopa d'aviram amb pistons i pilotes

Sopa de ave con pistones y pilotas
Soupe de volaille aux boulettes de viande et aux pâtes
Chicken soup with noodles and meat balls

 8,50 €

Rillette de salmó, pickles de verdures i torrades

Rillette de salmón pickles de verduras y tostas
Rillette de saumon accompagnée de pickles de légumes et de pain grillé
Salmon rillette with vegetable pickles and toast crackers

   15,00 €

Poke bowl d'arròs, amb tofu marinat

Poke bowl de arroz, con tofu marinado
Poke bowl de riz avec tofu mariné
Rice poke bowl with marinated tofu

16,00 €

Poke bowl amb tonyina marinada

Poke bowl amb tonyina marinada
Poke bowl au thon mariné
Poke bowl with marinated tuna

 18,00 €

Botifarra de Cal Jordi amb puré de patata

Butifarra de "Cal Jordi" con pure de patata
Saucisse de « Cal Jordi » accompagnée de purée de pommes de terre
"Cal Jordi" sausage with mashed potatoes

 14,50 €

& Bread

Pa de vidre amb tomàquet i AOVE

Pan de cristal con tomate y AOVE
Pain de cristal, tomate et huile d'olive vierge extra
Crystal bread with tomato and extra virgin olive oil

 5,00 €

Sandvitx vegetal amb hummus, alvocat, tomàquet, cogombre, romana i crudités

Sandvitx vegetal con hummus, aguate, tomate, pepino, romana, crudites
Sandwich végétal avec houmous, avocat, tomate, concombre, laitue romaine, crudités
Veggie sandwich with hummus, avocado, tomato, cucumber, romaine lettuce, crudités

  14,50 €

Bikini de queso brie y trufa con jamón ibérico, ensalada de crudités y patatas fritas

Bikini de queso brie y trufa con jamón ibérico, ensalada de crudités y patatas fritas
Croque-monsieur au brie et à la truffe avec du jambon ibérique, une salade de crudités et des frites
Brie and truffle toasted sandwich with Iberian ham, raw veggie salad and chips

  14,50 €

Sandvitx Club amb pollastre de pagès, ou dur, enciam, bacó, tomàquet, formatge maó i maionesa

Club sándwich con pollo payes, huevo duro, lechuga, beicon, tomate, queso mahón y mayonesa
Club sandwich avec poulet, œuf dur, laitue, bacon, tomate, fromage mahon et mayonnaise
Club sandwich with chicken, hard-boiled egg, lettuce, bacon, tomato, Mahón cheese and mayonnaise

   16,50 €

La nostra hamburguesa de bou amb tomàquet, ceba fregida, cogombre adobat, formatge cheddar i patates fregides

Nuestra hamburguesa de buey con tomate, cebolla frita, pepino encurtido, queso cheddar y patatas fritas
Notre hamburger de bœuf avec tomate, oignon frit, concombre mariné, cheddar et frites
Our beefburger with tomato, fried onion, pickled cucumber, cheddar cheese and chips

  17,00 €

Ous ecològics

Huevos ecológicos | Œufs biologiques | Organic eggs

Ous ecològics amb patates fregides i pernil

Huevos ecológicos con patatas fritas y jamón
Œufs biologiques avec frites et jambon
Organic eggs with chips and ham

 18,50 €

Principals

Principales / Plats principaux / Main courses

Fish and chips de bacallà i salsa tàrtara

Fish and chips de bacalao y salsa tàrtara

Fish and chips au cabillaud et sauce tartare

Cod fish and chips with tartar sauce

   19,00 €

Pit de pollastre de pagès amb puré de patata, pebrot piquillo i suc de rostit

Pechuga de pollo payes con pure de patata, pimiento piquillo y jugo de asado

Blanc de poulet fermier accompagné de purée de pommes de terre, de poivrons de Piquillo et de jus de cuisson

Free-range chicken breast with a mashed potato and piquillo pepper and gravy

 22,00 €

Llom de salmó tandoori amb verdures al vapor

Lomo de salmón tandoori con verduras vapor

Filet de saumon tandoori accompagné de légumes à la vapeur

Tandoori salmon with steamed vegetables

  24,00 €

Filet de vedella amb mantega cafè de París amb patates fregides casolanes i fulles verdes

Solomillo de ternera con mantequilla café de París con patatas fritas caseras y hojas verdes

Filet de bœuf au beurre café de Paris accompagné de frites et de légumes verts

Beef tenderloin with café de Paris butter with home-made chips and greens

 26,00 €

Pasta del dia amb salsa al gust (carbonara, bolonyesa, o pesto)

Pasta del día con salsa al gusto (carbonara, bolognesa, o pesto)

Pâtes du jour avec sauce au choix (carbonara, bolognaise ou pesto)

Pasta of the day with choice of sauce (carbonara, bolognese, or pesto)

   16,00 €

Postres

Desserts

Mousse de xocolata amb crocant d'avellanes

Mousse de chocolate con crocante de avellanas
Mousse au chocolat croquante aux noisettes
Chocolate mousse with hazelnut crunch

  7,50 €

Gerds i xocolata blanca

Frambuesa y chocolate blanco
Framboise et chocolat blanc
White chocolate and raspberries

  7,50 €

Amanida de fruita de temporada

Ensalada de fruta de temporada
Salade de fruits de saison
Seasonal fruit salad

6,00 €

Copa de gelat artesanal al gust (2 boles):

Caramel salat, vainilla, xocolata, torró, mango, pistatxo, llimona

Copa de helado artesanal al gusto (2 bolas):
Caramelo salado, vainilla, chocolate, turrón, mango, pistacho o limón
Coupe de glace artisanale au choix (2 boules):
Caramel salé, vanille, chocolat, nougat, mangue, pistache, citron
Home-made ice-cream (2 scoops):
Salted caramel, vanilla, chocolate, nougat, mango, pistachio, lemon

 6,00 €

Galette de fajol amb:

Galette de alforfón con: / Galette de sarrasin avec: / Buckwheat galette with:

Pernil | Formatge | Emmental

Jamón / Queso / Emmental
Jambon / Fromage / Emmental
Ham / Cheese / Emmental

6,00 €

Pernil i formatge | Formatge i ou | Ou i pernil

Jamón y queso / Queso y huevo / Huevo y jamón
Jambon et fromage / Fromage et œuf / Œuf et jambon
Ham and cheese / Cheese and egg / Ham and egg

7,50 €

Completa (pernil, formatge i ou)

Completa (jamón, queso y huevo)
Complet (jambon, fromage et œuf)
The Full Monty (ham, cheese and egg)

9,50 €

Room Service Nit

Noche | Nuit | Late night

Tel. 4444 (23:00 - 7:00)

Taula de pernil de gla ibèric amb picos i grissinis

 28,00 €

Tabla de jamón de bellota ibérico con picos y grissinis
Assiette de jambon ibérique nourri au gland avec grissinis
Iberian acorn-fed ham platter with grissinis

Sopa d'aviram amb pistons i pilotes

 8,50 €

Sopa de ave con pistones y pilotas
Soupe de volaille aux boulettes de viande et aux pâtes
Chicken soup with noodles and meat balls

Tortellini de ricotta i espinacs amb crema de pesto

  16,00 €

Tortellini de ricota y espinacas con crema de pesto
Tortellini à la ricotta et aux épinards avec crème au pesto
Ricotta and spinach tortellini with pesto cream

Amanida russa amb ventresca de tonyina, olives i grissinis

    14,00 €

Ensalada rusa con ventresca de atún, aceitunas i grissinis
Salade russe avec ventrèche de thon, olives et grissinis
Potato salad with tuna belly and olives served with grissinis

Biquini de formatge brie i tòfona amb pernil ibèric, amanida de crudités i patates xips

  14,50 €

Bikini de queso brie y trufa con jamón ibérico,
ensalada de crudites y patatas chips
Croque-monsieur au brie et à la truffe avec du jambon ibérique,
une salade de crudités et des chips
Brie and truffle bikini with Iberian ham, raw veggie salad and crisps

Room Service Nit

Noche | Nuit | Late night

Tel. 4444 (23:00 - 7:00)

Mousse de xocolata amb crocant d'avellanes

Mousse de chocolate con crocante de avellanas

Mousse au chocolat croquante aux noisettes

Chocolate mousse with hazelnut crunch

  7,50 €

Amanida de fruita de temporada

Ensalada de fruta de temporada

Salade de fruits de saison

Seasonal fruit salad

6,00 €

Iogurt

Yogur / Yaourt / Yoghurt

3,00 €

Suplement Room Service 10 € — De 08 a 22h

Suplemento Room Service 10 € — De 08 a 22h

Supplément Room Service 10 € — De 8h à 22h

Room Service supplement 10 € — From 8 am to 10 pm

Al·lergens | Alérgenos | Allergènes | Allergens



Gluten



Llet / Leche / Lait / Milk



Ou / Huevo / Ouefs / Eggs



Soja / Soy



Api / Apio / Céleri / Celery



Peix / Pescado / Poissons / Fish



Sèsam / Sésame / Sesame



Crustaci / Crustáceo / Crustcé / Crustacean



Mostassa / Mostaza / Moutarde / Mustard



Fruits secs / Frutos secos / Nuts





PARK
PIOLETS

*Mountain Hotel
& Spa*