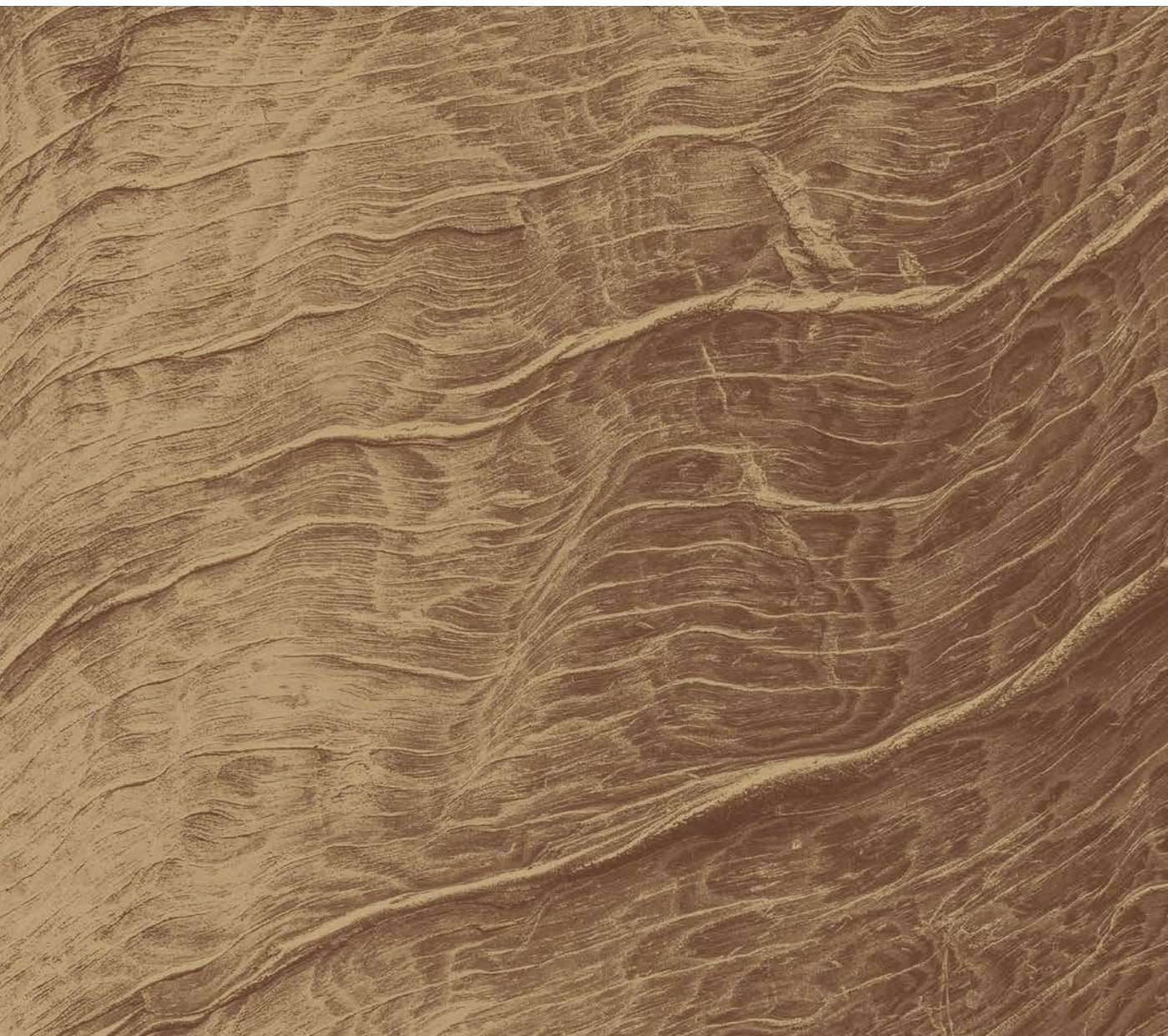


Lounge Bar



Aigües

Aguas / Eaux / Water

Aigua Solan de Cabra (Sense gas) **5,00 €**

Agua sin gas Solan de Cabra / Eau Plate Solan de Cabra / Sol de Cabra still water

Perrier (Amb gas) **6,00 €**

Agua con gas Perrier / Eau gazeuse Perrier / Perrier sparkling water

Vichy Catalán (Amb gas) **6,00 €**

Agua con gas Vichy Catalán / Eau gazeuse Vichy Catalán / Vichy Catalán sparkling water

Refrescs

Refrescos / Refraichissements / Soft drinks

Coca-Cola 23,7 cl **4,00 €**

Coca-Cola zero 23,7 cl **4,00 €**

Coca-Cola light 23,7 cl **4,00 €**

Fanta de llimona 23,7 cl

Limón / Citron / Lemon **4,00 €**

Fanta de taronja 23,7 cl **4,00 €**

Naranja / Orange

Tònica premium 20 cl **5,00 €**

Sprite 20 cl **4,00 €**

Aquarius de llimona 30 cl **4,50 €**

Limón / Citron / Lemon

Aquarius de taronja 30 cl **4,50 €**

Naranja / Orange

Refresc de te amb llimona 30 cl **4,50 €**

Limón / Citron / Lemon

Bitter Kas 20 cl **5,00 €**

Sucs “Ecològics”

Zumos | Jus | Juices

Taronja Pinya Préssec Poma Tomàquet Nabius	5,00 €
Naranja/ Piña / Melocotón / Manzana / Tomate / Arándanos	
Orange / Ananas / Pêche / Pomme / Tomate / Mangue / Canneberge	
Orange / Pinapple / Peach / Apple / Tomato / Mango / Cranberry	

Cafès

Café | Coffee

Expresso	3,00 €
Americà / Americano / Allongé / Black	3,00 €
Expresso descafeïnat / Descafeinado / Décaféiné / Decaffeinated	3,00 €
Cafè amb llet / Café con leche / Café au lait / White Coffee	4,00 €
Tallat / Cortado / Café noisette / Macciato	3,50 €
Cappuccino	5,00 €
Cafè irlandès / Café irlandés / Café irlandais / Irish coffee	8,50 €
Cigaló / Carajillo / Café arrosé / Coffee with Brandi	6,00 €
Got de llet / Vaso de leche / Verre de lait / Glass of milk	4,00 €
Latte Macchiato	5,00 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Cola Cao	4,50 €
Cacaolat	5,00 €

Hora del te

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

Te negre / Té negro / Thé noir / Black tea	4,50 €
Suprem ceylon single origin	
Earl grey tea	
Mediterranean mandarin	
Darjeeling tea	
Te verd / Té verde / Thé verd / Green tea	4,50 €
Green tea with jasmine flowers	
Sencha green tea	
Infusions / Infusiones	4,50 €
Pure peppermint leaves	
Rooibos bourbon	
Chamomile flowers	

Cervesa

Cervezas / Bières / Beer

San Miguel

<i>Canya / Caña / Pression / On-tap</i>	5,00 €
<i>Pinta / Pinta / Pinte / Pint</i>	7,50 €
<i>Clara / Clara / Panaché / Shandy</i>	5 €
<i>San Miguel Selecta</i>	5,50 €
<i>San Miguel Gluten Free</i>	5,50 €
<i>San Miguel 00</i>	5,50 €
<i>San Miguel 00 Torrada</i>	5,50 €
<i>Alhambra Reserva 1925</i>	6,50 €
<i>And Beer Rossa</i>	6,50 €
<i>And Beer Torrada</i>	6,50 €

Vermut

Vermout /Vermuth /Vermouth

<i>Yzaguirre blanc o vermell</i>	7,00 €
blanco o rojo / blanc ou rouge / white or red	
<i>Petroni blanc o vermell</i>	8,00 €
blanco o rojo / blanc ou rouge / white or red	
<i>Reserva especial blanc o vermell</i>	9,00 €
blanco o rojo / blanc ou rouge / white or red	

Aperitius

Aperitivos / Apéros / Appetizers

<i>Campari</i>	7,00 €
<i>Aperol</i>	7,00 €
<i>Ricard</i>	7,00 €

Snacks

<i>Olives Gordal</i>	6,00 €
<i>Olives farcides d'anxoves selectes</i>	 7,00 €
<i>Patates xip</i>	 4,50 €
<i>Musclos en escabetx fi</i>	 11,00 €
<i>Navalles Premium</i>	 17,50 €

Combinats amb Ginebra

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

Seagram's	12,00 €
Gin Mare	17,00 €
Gin Raw	15,50 €
Hendrick's	16,50 €
Brockman's	18,00 €
Sorgin Lurton	18,00 €
Martin Miller's	13,50 €
Monkey 47	25,50 €

Combinats amb Rom

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

Bumbu	15,00 €
Brugal	12,00 €
Havana 3	12,00 €
Havana Selección Maestros	21,50 €
Zacapa Centenario solera Gran Reserva	21,50 €

Combinats amb Vodka

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

Grey Goose	14,00 €
Absolut	12,00 €
Beluga	16,00 €

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

Whiskys

Whiskys / Whiskys / Whiskys

<i>Ballantines 10</i>	12,00 €
<i>Jameson</i>	12,00 €
<i>Lagavulin single malt islay 16 years</i>	25,50 €
<i>The Glenlivet 18</i>	25,50 €
<i>Chivas Regal 21</i>	35,50 €
<i>Macallan Sherry Oak</i>	20,50 €
<i>TENNESSEE</i>	
<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	19,00 €
<i>Woodford Reserve Kentucky whiskey</i>	21,00 €

Tequiles

Tequila / Tequila / Tequila

<i>Olmeca Silver</i>	10,00 €
<i>Mezcal Artesanal Encantado</i>	22,00 €
<i>Olmeca Altos Reposado</i>	12,00 €

Licors

Licores / Liqueurs / Liqueurs

<i>Limoncello</i>	7,00 €
<i>Amaretto Disaronno</i>	9,00 €
<i>Orujos - Herbes, Crema, Blanc</i>	7,00 €
<i>Frangelico</i>	7,00 €
<i>Baileys</i>	8,00 €
<i>Patxaran</i>	7,00 €
<i>Ratassia (Licor d'Andorra)</i>	7,50 €
<i>Chartreuse cuvee des Meilleures Ouvriers</i>	16,00 €
<i>Grappa Sarpa di Poli</i>	11,00 €
<i>Grappa Cleopatra Moscato</i>	17,00 €

Brandy

Brandy | Brandy | Brandy

Mascaró	10,00 €
Lepanto	13,00 €
Jaume I	27,50 €

Cognacs i Armanyacs

Coñacs y Armañacs | Cognacs et Armagnacs | Cognacs and Armagnacs

Calvados Pays D'auge 3 years	14,00 €
Courvoisier	17,00 €
Armagnac Dartigalongue	22,50 €
Rémy Martin VSOP	20,50 €
Hennessy VS	16,00 €

Còctels sense alcohol

Cócteles sin alcohol | Cocktails sans alcool | Mocktails

Mangcok	12,00 €
<i>Nèctar de mango, llet de coco & suc de llimona</i>	
Néctar de mango, leche de coco y zumo de limón	
Nectar de mangue, lait de coco, et jus de citron vert	
Mango nectar, coconut milk & lime juice	
Smoothie de fruites	9,00 €
Virgin Mule	13,00 €
<i>Lima, ginger ale & menta fresca</i>	
Lima, ginger-ale & menta fresca	
Citron vert, soda au gingembre et menthe fraîche	
Lime, ginger ale & fresh mint	
Palomita	13,00 €
<i>Suc d'aranja, xarop de ginebre, hibiscos & toc de sal</i>	
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

Cócteles de autor / Cocktails d'auteur / Author Cocktail

Gall del Bosc

18,00 €

Ginebra, Martini Sec, Esència del bosc

Ginebra, Martini Dry, Esencia del bosque

Gin, Dry Martini, Essence de la Forêt

Gin, Dry Martini, Essence of the Forest

Capvespre de tardor

18,00 €

Aperol, saint germain, Suc de pinya & 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

Pepin Colins

18,00 €

Hendricks, cogombre fresc & 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

Baianà

18,00 €

Vodka de maduixa, Passoa, suc d'aranja & 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

18,00 €

Cognac, spice rom, licor de banana & toc de mel

Cognac, 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

Caipirinha

16,00 €

Cachaça, llimona i sucre

Cachaça, limón y azúcar

Cachaça, citron et sucre

Cachaça, lime and sugar

Old Fashioned

20,00 €

Bourbon Woodford, sucre moscovado & angostura

Bourbon, azúcar moscovado y angostura

Bourbon, sucre de canne et angostura

Bourbon whiskey, muscovado and angostura

Clover Club

16,00 €

Ginebra, Martini Dry, grosella, llimona i ou

Ginebra, Dry Martini, grosella, limón i huevo

Gin, Dry Martini, groseille, citron et œuf

Gin, Dry Martini, currant, lemon and egg

Spicy Mescalita

20,00 €

Mezcal, Cointreau, lima i agave

Mezcal, Cointreau, lima y agave

Mezcal, Cointreau, citron vert et agave

Mezcal, Cointreau, lime and agave

Bronx

16,00 €

Ginebra, vermut, Martini Dry i taronja

Ginebra, vermut, Martini Dry y naranja

Gin, vermouth, martini sec et orange

Gin, vermouth, dry martini and orange

Bijou

16,00 €

Ginebra, chartreuse verd, vermut i Bitter de taronja

Ginebra, chartreuse verde, vermut y Bitter de naranja

Gin, chartreuse verte, vermouth et bitter à l'orange

Gin, green chartreuse, vermouth and orange bitters

Pisco Sour

16,00 €

Pisco, lima, ou i sucre

Pisco, limón, huevo y azúcar

Pisco, citron, œuf et sucre

Pisco, lemon, egg and sugar

Mint Julep

16,00 €

Whisky, sucre, soda i menta

Whisky, azúcar, soda y menta

Whisky, sucre, soda et menthe

Whiskey, sugar, soda and mint

Daiquiri

16,00 €

Rom, cointreau, lima i sucre

Ron, cointreau, lima y azúcar

Rhum, Cointreau, citron vert et sucre

Rum, Cointreau, lime and sugar

Vins blancs

Vino blanco / Vins blancs / White wines

D.O. RIAS BAIXAS

Attis Lías Finas

31,00 €

Albarinyo

D.O. PRIORAT

Usatges Clos del Ubac

48,00 €

Macabeo, Xarel·lo, Moscatel I Garnatxa Blanca

D.O. RUEDA

Hermanos Fernández

25,00 €

Verdejo

D.O. EMPORDA

Groc d'Anfora

26,00 €

Garnatxa Blanca, Macabeo, Garnatxa Tinta

D.O. CONCA DE BARBERÀ

Milmanda

72,00 €

Chardonnay

D.O. FRANÇA

Domain Guillaman

23,00 €

Colombard i Sauvignon

Chablis William Fevre

51,00 €

Chardonnay

D.O. JAPÓ

Kuroobi "DO-DO" Yamaha Junmai

39,00 €

Sake

Vins negres

Vino tinto / Vins rouges / Red Wine

D.O. VALLE DE UCO, MENDOZA, ARGENTINA

Chakana

Malbec

27,00 €

D.O. MONTSANT

Set de tota la vida (Estones de Mishima)

Garnatxa, samsó i Syrah

23,00 €

D.O. MOUNTAGNE SAINT EMILION, FRANÇA

Chateau Bonneau

Merlot

39,00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Finca Viladellops

Garnatxa, i Syrah

38,00 €

D.O. BOURGOGNE, FRANÇA

Faiveley Bourgogne

Pinot Noir

54,00 €

D.O. ANDORRA

Torb

Cornalin, Merlot i Syrah

74,00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Alion

Tempranillo

154,00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Vega Sicilia Valbuena 5º

Tinta Fina

212,00 €

Vins rosats

Vino rosado / Vins rosés / Rosé wines

D.O. PLA DE BAGES

Nurva Abadal

Mandó, Sumoll i Picapoll Negre

23,00 €

D.O. CÔTES DE PROVENCE, FRANÇA

Grand Boise

Garnatxa, Syrah i Cinsault

35,00 €

Escumosos

Espumosos / Mousseux / Sparkling wine

CORPINNAT

Júlia Bernet Brut Nature

28,00 €

CAVA

Llopart Leopardi Brut Nature Gran Reserva

40,00 €

CAVA

Llopart Microcosmos Rosé

35,00 €

Champany

Champán / Champagne / Champagne

CORPINNAT

Bollinger Special Cuvée

80,00 €

Bollinger N.V. Rosé

110,00 €

Dom Perignon Vintage

310,00 €

A copes

A copas / Au verre / By the glass

<i>Aperol Spritz</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Hugo</i>	<i>14,00 €</i>
<i>St. Germain Spritz</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Julia Bernet (Corpinnat)</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Bollinger Special Cuvée (Champagne)</i>	<i>20,00 €</i>

Vi Blanc / Vino blanco / Vins blancs / White wines

<i>Attis Lías Finas</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Domain Guilleman</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Chablis William Fevre</i>	<i>11,50 €</i>

Vi Rosat / Vino rosado / Vins rosés / Rosé wines

<i>Grand Boise (Côtes de Provence)</i>	<i>9,00 €</i>
---	----------------------

Vi Negre / Vino tinto / Vins rouges / Red wine

<i>Set de tota la vida (Montsant)</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Chakana (Valle de Uco, Mendoza)</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Faiveley Bourgogne (França)</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Torb (Andorra)</i>	<i>18,00 €</i>

Vins Generosos / Vinos generosos / Vins fortifiés / Sherry wines

<i>Oporto Twany</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Tokaji Aszu</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Pedro Ximénez</i>	<i>10,00 €</i>

Recomanacions del xef

Recomendaciones del chef

Recommandations du chef

Chef's specials

Caviar Beluga (*Huso dauricus*) 30 g

Caviar Beluga (*Huso dauricus*) 30 g

Caviar Beluga (*Huso dauricus*) 30 g

Beluga Caviar (*Huso dauricus*) 30 g

   116,50 €

Llagostins cuits en aigua de mar

Langostinos cocidos en agua de mar

Crevettes cuites à l'eau de mer

Prawns cooked in seawater

   26,00 €

Salmó Carpier fumat

Salmón Carpier ahumado

Saumon fumé Carpier

Smoked Carpier salmon

   35,00 €

Cranc reial 100 g

Cangrejo real 100 g

Crabe royal 100 g

King crab 100g

   29,00 €

Carta Loung Bar

Lounge Bar Menu

Gaspatxo de mango amb llagostins i verdures encurtides



16,50 €

Gaspacho de mango con lagostinos y verduras encurtidas

Gaspacho de mangue aux crevettes et légumes marinés

Mango gazpacho with prawns and pickled vegetables

Hummus de cigrons amb ceba encurtida i pa de pita



15,50 €

Hummus de garbanzos con cebolla encurtida y pan de pita

Houmous de pois chiches avec oignon mariné et pain pita

Chickpea hummus with pickled onion and pita bread

Amanida Cèsar amb pollastre cruixent

Enciam romà, salsa cèsar, crostons de pa,

bacó i encenalls de parmesà



17,50 €

Ensalada Cesar con pollo crujiente (Lechuga romana, salsa cesar, picatostes, beicon y láminas de parmesano)

Salade César au poulet croustillant (Laitue romaine,

sauce César, croûtons, bacon et copeaux de parmesan)

Crispy chicken Caesar salad (Romaine lettuce,

Caesar dressing, croutons, bacon, and parmesan shavings)

Plat de pernil ibèric tallat a mà

29,50 €

Plato de jamón ibérico cortado a mano

Assiette de jambon ibérique coupé à la main

Hand-sliced Iberian ham platter

Filets d'anxova del Cantàbric 000 (6 u.)



19,00 €

Filetes de anchoa del Cantábrico 000 (6 und.)

Filets d'anchois du Cantabrique 000 (6 pcs)

Cantabrian anchovy fillets 000 (6 pcs) (Fish)

Tàrtar de tonyina amb alvocat, un toc de wasabi i una petita amanida de crudités



21,00 €

Tartar de atún con aguacate, un toque de wasabi y pequeña ensalada de crudités

Tartare de thon à l'avocat, touche de wasabi et petite salade de crudités

Tuna tartare with avocado, a touch of wasabi and a small crudités salad

Beïnes d'edamame amb maïonesa de soja



8,50 €

Vainas de edamame con mayonesa de soja

Fèves d'edamame avec mayonnaise au soja

Edamame pods with soy mayonnaise

Croquetes de pernil ibèric (4 u.)

Croquetas de jamón ibérico (4 und.)
Croquettes de jambon ibérique (4 pcs)
Iberian ham croquettes (4 pcs)

  11,50 €

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

Croquetas de sepiá con su tinta y mayonesa cítrica (4 und.)
Croquettes de seiche à l'encre et mayonnaise aux agrumes (4 pcs)
Cuttlefish ink croquettes with citrus mayo (4 pcs)

    11,50 €

Croquetes de formatge (4 u.)

Croquetas de queso (4 und.)
Croquettes au fromage (4 pcs)
Cheese croquettes (4 pcs)

  11,50 €

Patates braves casolanes amb la nostra salsa i allioli

Patatas braves caseras con nuestra salsa y allioli
Pommes de terre braves maison avec notre sauce et allioli
Homemade bravas potatoes with our sauce and allioli

 12,50 €

Tires de pollastre amb patates fregides

Tira de pollo con patates fritas
Lanières de poulet avec frites
Chicken strips with French fries

 11,00 €

Club Sandvitx***Amb pit de pollastre de pagès rostit, formatge de Maó, ou dur, enciam, bacó, tomàquet i maionesa***

Con pechuga de pollo payes asado, queso mahón, huevo duro, lechuga, beicon, tomate y mayonesa
Avec filet de poulet fermier rôti, fromage Mahón, œuf dur, laitue, bacon, tomate et mayonnaise
With roasted free-range chicken breast, Mahón cheese, boiled egg, lettuce, bacon, tomato, and mayonnaise

    17,50 €

Sandvitx vegetal***Hummus, alvocat, tomàquet, cogombre, enciam romà i crudités***

Sandwich vegetal (Hummus, aguacate. Tomate. Pepino, lechuga romana y crudités)
Sandwich végétal (Houmous, avocat, tomate, concombre, laitue romaine, crudités)
Veggie sandwich (Hummus, avocado, tomato, cucumber, romaine lettuce, crudités)

  16,00 €

Filet de vedella

Amb mantega cafè París, patates fregides i fulles verdes



30,00 €

Solomillo de ternera (Con mantequilla café París, patates frites y hojas verdes)

Filet de veau (Avec beurre café de Paris, frites et jeunes pousses)

Beef fillet (With Café de Paris butter, fries, and mixed greens)

Llom de salmó Red Label

Amb verdures saltades al wok, arròs salvatge i salsa agredolça



26,00 €

Lomo de salmón Red Label (Con verduritas salteadas

al wok, arroz salvaje y salsa agri dulce)

Pavé de saumon Red Label (Avec petits légumes sautés au wok, riz sauvage et sauce aigre-douce)

Red Label salmon loin (With wok-sautéed vegetables, wild rice, and sweet & sour sauce)

La nostra hamburguesa de bou Angus

Amb tomàquet, ceba, cogombre encurtit, formatge cheddar i patates fregides casolanes



20,00 €

Nuestra hamburguesa de buey Angus (Con tomate, cebolla frita, pepino encurtido, queso cheddar y patatas frites caseras)

Notre hamburger de bœuf Angus (Avec tomate, oignon, cornichon, cheddar et frites maison)

Our Angus beef burger (With tomato, onion, pickles, cheddar cheese, and homemade fries)

Pasta del dia amb salsa al gust

Carbonara, bolonyesa o pesto



16,00 €

Pasta del dia con salsa al gusto (Carbonara, bolonyesa o pesto)

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

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

Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra



5,00 €

Pan de cristal con tomate y AOVE

Pain cristal à la tomate et huile d'olive vierge extra

Crystal bread with tomato and extra virgin olive oil

Postres

Desserts

Pastís del dia

Tarta del día / Gâteau du jour / Cake of the day

   8,50 €

Mousse de xocolata 64 %

Mousse de chocolate 64 % / Mousse au chocolat 64 % / Chocolate mousse 64%

  8,50 €

Pastís de formatge

Tarta de queso / Gâteau au fromage / Cheesecake

  8,50 €

Plat de fruita de temporada

Plato de Fruta de temporada / Assiette de fruits de saison / Seasonal fruit plate

7,50 €

Copa de gelat al gust (2 Boles)

Copa de helado al gusto (2 bolas) / Coupe de glace au choix (2 boules) / Ice cream cup of your choice (2 scoops)

 7 €

Creps dolces

Crepes dulces / Crêpes sucrées / Sweet crêpes

8,50 €

- **Mantega o sucre**

Mantequilla o azúcar / Beurre ou sucre / Butter or sugar

   4,00 €

- **Mantega i sucre**

Mantequilla y azúcar / Beurre et sucre / Butter and sugar

   4,50 €

- **Llimona**

Limón / Citron / Lemon

   4,50 €

- **Nutella**

Nutella

    5,50 €

- **Carmel Salat**

Caramelo salado / Caramel au beurre salé / Salted caramel

   5,50 €

- **Flamejat al Grand Manier**

Flambee al Grand Marnier
Flambée au Grand Marnier
Flambéed with Grand Marnier

   8,50 €

Al·lergens / Alérgenos / Allergènes / Allergens



Gluten



Ou / Huevo / Ouefs / Eggs



Api / Apio / Céleri / Celery



Sèsam / Sésame / Sesame



Mostassa / Mostaza / Moutarde / Mustard



Llet / Leche / Lait / Milk



Soja / Soy



Peix / Pescado / Poissons / Fish



Crustaci / Crustáceo / Crustcé / Crustacean



Fruits secs / Frutos secos / Nuts

4,5% IGI Inclòs / IGI Inclus / IGI Incluido / VAT Included



PARK
PIOLETS

★★★★★

*Mountain Hotel
& Spa*