

Carta servei d'habitacions
Carta servicio de habitaciones

De 08:00 h a 00:00 h | De 08:00 a 00:00 hrs
estiu i hivern | verano e invierno

Menu du service en chambre
Room service menu

De 08h00 à 00h00 | From 08:00 AM to 00:00 PM
été et hiver | summer and winter



Pa de vidre  5,00 €

amb tomàquet i OOVE

Pan de cristal 

con tomate y AOVE

Pernil ibèric de gla   28,00 €

amb pa de vidre, tomàquet i OOVE

Jamón ibérico de bellota  

con pan de cristal, tomate y AOVE

Filets d'anxoves   16,00 €

amb pa de vidre i tomàquet (6 un.)

Filetes de anchoas  

con pan de cristal y tomate (6 ud.)

Croquetes   9,80 €

de pernil ibèric (4 un.)

Croquetas  

de jamón ibérico (4 ud.)

Carciofi fritti 5,80 €

carxofa fregida (un.)

Alcachofa

alcachofa frita (ud.)

Gaspatxo 8,50 €

gaspatxo suau amb la seva picada

Gazpacho

gazpacho suave con su picada

Pain croustillant  5,00 €

à la tomate et à l'huile d'olive extra vierge

Glass bread 

with tomato and extra virgin olive oil

Jambon Ibérique bellota   28,00 €

accompagné de pain croustillant à la

tomate et à l'huile d'olive extra vierge

Iberian ham bellota  

accompanied by glass bread with tomato
and extra virgin olive oil

Filets d'anchois   16,00 €

accompagné de pain croustillant à la
tomate (6 unités)

Anchovy fillets  

accompanied by glass bread with tomato
(6 units)

Croquettes   9,80 €

de jambon Ibérique (4 unités)

Croquettes  

iberian ham (4 units)

Artichaut frit (unité.) 5,80 €

Fried Artichokes (unit)

Gaspatxo 8,50 €

Gazpacho

Amanida russa     14,00 €

amanida russa amb olives,
ventresca de tonyina i pa torrat

Ensalada rusa    

ensalada rusa con aceitunas,
ventresca de atún y grisines

Amanida Cèsar     16,00 €

amanida d'enciam amb pollastre
de pagès, ou, làmines de parmesà,
salsa cèsar i crostonets

Ensalada César    

ensalada de lechuga romana con
pollo de payés, huevo, láminas de
parmesano, salsa césar y croûtons

Burratina   18,00 €

burratina amb anxoves, ruca,
tomàquet i balsàmic de Modena

Burratina  

burratina con anchoas, rúcula,
tomate y balsámico de Modena

Poke Bowl 16,00 €

amb quinoa vermella, alvocat,
ceba encurtida, edamame,
mango i alga wakame

Poke Bowl

de quinoa roja, aguacate, cebolla
encurtida, edamame, mango y
alga wakame

Salade russe     14,00 €

aux olives, ventre de thon et
gressins

Russian salad    

with olives, tuna belly
and breadsticks

Salade César     16,00 €

salade de laitue romaine avec
poulet, œuf, tranches de parmesan,
sauce césar et croûtons

Caesar salad    

romaine lettuce salad with
chicken, egg, parmesan slices,
caesar sauce and croûtons

Burratina   18,00 €

aux anchois, roquette, tomate et
balsamique de Modène

Burratina  

with anchovies, arugula, tomato
and balsamic of Modena

Poke Bowl 16,00 €


de quinoa rouge, avocat, oignon
mariné, edamame, mangue et
algue wakame

Poke Bowl

red quinoa poke bowl, avocado,
pickled onion, edamame, mango
and wakame seaweed



Poke Bowl amb salmó  18,00 €

amb quinoa vermella, alvocat, ceba encurtida, edamame, mango, alga wakame i salmó marinat al moment

Poke Bowl con salmón 
de quinoa roja, aguacate, cebolla encurtida, edamame, mango, alga wakame y salmón marinado al momento

Club Sandvitx   16,00 €

sandvitx de gall d'indi amb enciam, bacó, tomàquet i maionesa

Club Sándwich  
sándwich de pavo con lechuga, beicon, tomate y mayonesa


Pasta del dia  16,00 €

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

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

Poke Bowl amb salmó  18,00 €


de quinoa rouge, avocat, oignon mariné, edamame, mangue, algue wakame et saumon mariné maison

Poke Bowl con salmón 
red quinoa poke bowl, avocado, pickled onion, edamame, mango, wakame seaweed and marinated salmon at the momen


Sandwich club   16,00 €

sandwich à la dinde avec laitue, bacon, tomate et mayonnaise

Sandwich club  
turkey sandwich with lettuce, bacon, tomato and mayonnaise

Pâte du jour  16,00 €

avec sauce au goût (carbonara, pesto ou bolognaise)

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

Rigatoni amb llagostins   18,00 €

pasta rigatoni amb llagostins,
tomàquets cirerols i salsa pesto

Rigatoni con langostinos  

pasta rigatoni con langostinos,
tomates cherry y salsa pesto

La nostra hamburguesa   19,00 €

carn de bou amb tomàquet, ceba
fregida, cogombre, formatge
cheddar i patates fregides

Nuestra hamburguesa  

carne de buey con tomate,
cebolla frita, pepinillo, queso
cheddar y patatas fritas

Pit de pollastre   23,00 €

pit de pollastre de pagès a la
planxa amb verduretes saltejades
amb salsa de soja

Pechuga de pollo  

pechuga de pollo de payés a la
planxa con verduritas salteadas
con salsa de soja

Rigatoni aux crevettes   18,00 €

pâtes rigatoni aux crevettes,
tomates cerises et sauce pesto

Rigatoni with prawns  

rigatoni pasta with prawns,
cherry tomatoes and pesto sauce

Notre burger   19,00 €

burger de boeuf avec tomate,
oignons frits, fromage cheddar et
pommes de terre frites

Our burger  

beef burger with tomato, fried
onions, cheddar cheese and
french fries

Blanc de poule   23,00 €

Blanc de poulet grillé avec
légumes sautés à la sauce soja

Chicken breast  

Grilled chicken breast with
sautéed vegetables in soy sauce

Taco de mitjana de bou 24,00 €

amb patates saltejades amb romaní, ceba tendra i emulsió de pebrots del piquillo

Taco de chuletón de buey

con patatas salteadas con romero, cebolla tierna y emulsión de pimientos de piquillo

Pop rostit  24,00 €

amb puré de patates, tomàquets confitats, olives negres i avellanes

Pulpo asado 

con puré de patatas, tomates confitados, olivas negras y avellanas

Llom de lluç 22,00 €

amb salsa verda, tomàquet, balsàmic i xips de verdures

Lomo de merluza

con salsa verde, tomate, balsámico y chips de verdura

Taco de côte de boeuf 24,00 €

avec pommes de terre sautées au romarin, oignon et émulsion de poivron de piquillo

T- bone steak taco

with sautéed potatoes with rosemary, onion and piquillo pepper emulsion

Poulpe grillé  24,00 €

avec purée de pommes de terre, tomates confites, olives noires et noisettes

Grilled octopus 

with mashed potatoes, confit tomatoes, black olives and hazelnuts

Filet de merlu 22,00 €



avec sauce verte, tomate, balsamique et chips de legumes

Hake loin

with green sauce, tomato, balsamic and vegetable chips

Postres

Postres

Tiramisú   7,50 €
crema de mascarpone amb
cantucci (galeta d' ametlla),
café i marsala dolça

Tiramisú  
crema de mascarpone con
cantucci (galleta de almendra),
café y marsala dulce



Brownie   7,50 €
brownie de xocolata amb nous i
gelat de vainilla


Brownie  
brownie de chocolate con nueces
y helado de vainilla

**Amanida de fruita de
temporada** 6,00 €
*Ensalada de fruta de
temporada*

Desserts

Desserts

Tiramisú   7,50 €
crème de mascarpone, cantucci
(biscuit aux amandes), café et
marsala doux

Tiramisú  
mascarpone cream, cantucci
(almond biscuit),
coffee and sweet marsala

Brownie   7,50 €
brownie au chocolat aux noix et
glace vanille

Brownie  
chocolate brownie with walnuts
and vanilla ice cream

Salade de fruits de saison 6,00 €
Seasonal fruit salad

***Copa de gelat al gust
(dues boles)***  6,00 €

vainilla, xocolata, torró
o caramelo salado

***Copas de helado al gusto
(dos bolas)*** 

vainilla, chocolate, turrón
y caramelo salado

***Sorbet de mango i llimona
Sorbete de mango y limón*** 6,00 €

***Coupe de glace au choix
(2 boules)***  6,00 €

vanille, chocolat, nougat
ou caramel salé

***Ice cream of your choice
(2 scoops)*** 

vanilla, chocolate, nougat
or salted caramel

***Sorbet mangue et citron
Mango and lemon sorbet*** 6,00 €



Aigua

Agua

Aigua sense gas Sant Aniol 3,50 €
Agua sin gas Sant Aniol

Ampolla / Botella 50 cl.

Aigua amb gas Sant Aniol 3,90 €
Agua con gas Sant Aniol

Ampolla / Botella 50 cl.

Vichy Catalán aigua 4,00 €
mineral natural carbónica
Vichy Catalán agua
mineral natural carbónica

Ampolla / Botella 50 cl.

Aigua mineral amb gas 4,00 €
Perrier
Aigua mineral con gas
Perrier

Ampolla / Botella 23,7 cl.



Eau

Water

Eau plate Sant Aniol 3,50 €
Still water Sant Aniol

Bouteille / Bottle 50 cl.

Eau plate 3,90 €
Still Water

Bouteille / Bottle 50 cl.

Eau minérale naturelle 4,00 €
gazéifiée Vichy Catalan
Vichy Catalan carbonated
natural mineral water

Bouteille / Bottle 50 cl.

Eau minérale pétillante 4,00 €
Perrie
Perrier sparkling mineral
water

Bouteille / Bottle 23,7 cl.

Refrescs
Refrescos

| | |
|--|--------|
| <i>Coca-Cola</i> | 3,80 € |
| <i>Coca-Cola Zero</i> | 3,80 € |
| <i>Fanta de llimona</i> <i>Fanta de limón</i> | 3,80 € |
| <i>Fanta de taronja</i> <i>Fanta de naranja</i> | 3,80 € |
| <i>Schweppes tònica</i> | 3,80 € |
| <i>Aquarius de llimona</i> <i>Aquarius de limón</i> | 4,20 € |
| <i>Aquarius de taronga</i> <i>Aquarius de naranja</i> | 4,20 € |
| <i>Nestea de llimona</i> <i>Nestea de limón</i> | 4,20 € |
| <i>Sprite</i> | 4,20 € |

Rafraïchissements
Refreshments

| | |
|--|--------|
| <i>Coca-Cola</i> | 3,80 € |
| <i>Coca-Cola Zero</i> | 3,80 € |
| <i>Fanta de citron</i> <i>Lemon Fanta</i> | 3,80 € |
| <i>Fanta d'orange</i> <i>Orange Fanta</i> | 3,80 € |
| <i>Schweppes tònica</i> | 3,80 € |
| <i>Aquarius de citron</i> <i>Lemon Aquarius</i> | 4,20 € |
| <i>Aquarius d'orange</i> <i>Orange Aquarius</i> | 4,20 € |
| <i>Nestea de citron</i> <i>Lemon Nestea</i> | 4,20 € |
| <i>Sprite</i> | 4,20 € |

Cervesa | Cerveza
Bière | Beer

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| <i>Estrella Damm</i> | 5,00 € |
| <i>Estrella Damm lemon</i> | 5,00 € |
| <i>Estrella Free Damm</i> | 5,00 € |
| <i>Damm Daura gluten</i> | 5,70 € |
| <i>Voll Damm</i> | 5,70 € |

Cervesa artesanal | Cerveza artesanal
Bière artisanale | Craft beer

| | |
|---|---------------|
| <i>Lybica Lager original ecológica</i> | 7,00 € |
| <i>Lybica Ipa ecológica</i> | 7,00 € |
| <i>C & Andorra torrada</i> | 7,00 € |
| <i>Signum Austral d'Andorra</i> | 7,00 € |
| <i>Signum Abadia d'Andorra</i> | 8,00 € |

Vins negres / Vinos tintos
Vins rouges / Red Wines

D.O. MONTSANT

Petites Estones

29,00 €

Garnacha negra / Samsó

D.O. PRIORAT

Mas Mallola

49,00 €

Garnacha / Carinyena

D.O. RIBERA DEL DUERO

Pruno 2020

30,00 €

Tinto fino / Cabernet Sauvignon

D.O. RIBERA DEL DUERO

Dehesa de los Canónigos 2018 **46,00 €**

Tinto Fino

D.O. RIOJA

El Buscador Crianza

28,00 €

Tempranillo / Garnacha

D.O. RIOJA

Allende 2014

40,00 €

Tempranillo



Vins blancs / Vinos blancos
Vins blancs / White Wines

D.O. RIAS BAIXAS

Martin Códax

33,00 €

Albariño

D.O. RUEDA

Menade Ecológico

26,00 €

Verdejo

D.O. TERRA ALTA

Petites Estones

29,00 €

Garnacha blanca



Vins rosats / Vinos rosados
Vins rosés / Rosé Wines

D.O. RIBERA DEL DUERO

Nabal Rosado de Lágrima

30,00 €

Tinto fino / Garnacha / Albillo mayor

Vins del Món / Vinos del Mundo
Vins du Monde / Wines of the world

ARGENTINA

Trumpeter de Bodega 30,00 €
Ruttini 2020

Malbec

FRANCIA

D.O. CÔTES DO RHÔNE
Família Perrin Reserva 26,00 €
Garnacha / Monastrell / Syrah

D.O. BOURGOGNE
Beaune Bastion
1^{er} Cru Chanson 2009 60,00 €
Pinot Noir

D.O. CÔTES DE PROVENCE
l'Esquisse Des Marquets 26,00 €
Garnacha / Cinsault / Syrah

Champany
Champán

Moët & Chandon
Brut Impérial

Ampolla / Botella 750 ml.

Ampolla / Botella 1,5 lts.

70,00 €

145,00 €

Moët & Chandon
Brut Impérial Rose

Ampolla / Botella 750 ml.

90,00 €

Moët & Chandon
Ice Imperial

Ampolla / Botella 750 ml.

110,00 €

Moët & Chandon Rose
Ice imperial

Ampolla / Botella 750 ml.

110,00 €

Moët & Chandon
Gran Vintage

Ampolla / Botella 750 ml.

105,00 €

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

Ampolla / Botella 750 ml.

155,00 €

Champagne
Champagne

Moët & Chandon
Brut Impérial

Bouteille / Bottle 750 ml.

Bouteille / Bottle 1,5 lts.

70,00 €

145,00 €

Moët & Chandon
Brut Impérial Rose

Bouteille / Bottle 750 ml.

90,00 €

Moët & Chandon
Ice Imperial

Bouteille / Bottle 750 ml.

110,00 €

Moët & Chandon Rose
Ice imperial

Bouteille / Bottle 750 ml.

110,00 €

Moët & Chandon
Gran Vintage

Bouteille / Bottle 750 ml.

105,00 €

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

Bouteille / Bottle 750 ml.

155,00 €

Champany
Champán

***Veuve Cliquot Brut
Yellow Label***

Ampolla / Botella 750 ml.

105,00 €

***Billecart-Salmon
Inspiration 1818 Brut***

Ampolla / Botella 750 ml.

80,00 €

Dom Pérignon Vintage

Ampolla / Botella 750 ml.

220,00 €

Ampolla / Botella 1,5 lts.

550,00 €

Champagne
Champagne

***Veuve Cliquot Brut
Yellow Label***

Bouteille / Bottle 750 ml.

105,00 €

***Billecart-Salmon
Inspiration 1818 Brut***

Bouteille / Bottle 750 ml.

80,00 €

Dom Pérignon Vintage

Bouteille / Bottle 750 ml.

220,00 €

Bouteille / Bottle 1,5 lts.

550,00 €



CHAMPAGNE
DOM PÉRIGNON
VINTAGE 2012
BRUT

Servei de nit
Servicio de noche

00:00 hs – 07:00 hs

Pa de pita amb pollastre 9,00 €
Pan de pita con pollo

Làmines de pit de pollastre rostit (120gr)
amanides amb maionesa, rodanxes de
tomàquet, cogombre i amanida romana.
- Láminas de pechuga de pollo asado (120gr)
aliñadas con mayonesa, rodajas de tomate,
pepino y ensalada romana.

Entrepà de pernil ibèric 10,00 €
Bocadillo de jamón ibérico

Pa de vidre amb pernil ibèric (80gr), tomàquet
d'untar i oli d'oliva extra verge.
- Pan de cristal con jamón ibérico (80gr), tomate
de untar y aceite de oliva extra virgen.

Entrepà de salmó fumat 9,50 €
Bocadillo de salmón ahumado

Pa polar untat amb formatge fresc i llimona,
talls de salmó fumat (100gr), ruca i pipes de
gira-sol.
- Pan polar untado con queso fresco y limón,
lonchas de salmón ahumado (100gr), rúcula y
pipas de girasol.

Pernil ibèric de gla 28,00 €
Jamón ibérico de bellota

Service de nuit
Night service

00:00 hs – 07:00 hs

Pain pita au poulet 9,00 €
Pita bread with chicken

Emincés de blanc de poulet grillé (120 gr),
mayonnaise, tomate, concombre et salade
romaine.
- Slices of grilled chicken breast (120gr) dressed
with mayonnaise, tomato, cucumber and romaine
salad.

Sandwich de jambon Ibérique 10,00 €
Iberian ham sandwich

Pain « coca » cristal, jambon ibérique (80 gr),
tomate, l'huile d'olive extra vierge.
- Glass coca bread with Iberian ham (80gr),
tomato and extra virgin olive oil.

Sandwich au saumon fumé 9,50 €
Smoked salmon sandwich

Pain polar de fromage frais, citron, tranches de
saumon fumé (100 g), roquette et graines de
tournesol.
- Polar bread spread with fresh cream cheese and
lemon, slices of smoked salmon (100 g), rocket
and sunflower seeds.

Jambon ibérique 28,00 €
Iberian ham



PARK
PIOLETS

*Mountain Hotel
& Spa*



**PARK
PIOLETS**
★★★★★
*Mountain Hotel
& Spa*