

THE
BARCELONA
EDITION

ROOM SERVICE
SERVICIO DE HABITACIONES
SERVEI D'HABITACIONS

To place your order, please call Guest Experience
Para hacer su pedido, por favor llame a Guest Experience
Per a fer la seva comanda, si us plau truqui a Guest Experience

DESAYUNO

HUEVOS

Huevos orgánicos (SG | SL | SFS)

Revueltos, fritos, a baja temperatura, hervidos o tortilla francesa 12

Añade 3 ingredientes a tu tortilla francesa

Cebolla, pimiento, espinacas, tomate (V | SG | SL | SFS) Iacón (SG | SL | SFS), queso (SG | SFS) 5

Tostada de aguacate (SL | SFS) 16

Aguacate, dos huevos a baja temperatura, zaatar y hojas tiernas sobre pan de masa madre

Shakshuka (SFS) 18

Huevos horneados, salsa de tomate especiada, berenjena, garbanzos y queso feta con pan de masa madre

Shakshuka vegana (V | SL | SFS) 16

Salsa de tomate especiada, berenjena, setas y garbanzos con pan de masa madre

Patatas con jamón (SG | SL | SFS) 18

Patatas fritas y jamón ibérico DO Guijuelo con dos huevos fritos

BOCADILLOS

Jamón ibérico DO Guijuelo en pan de coca con tomate (SL | SFS) 14

Jamón cocido y queso fundido en pan de molde hojaldrado (SFS) 14

Bocadillo vegano de tomates secos, rúcula y hummus en pan de coca (V | SL) 12

BOWLS Y FRUTA

Pudding vegano de chía y coco con piña, fresas y sirope de arce (V | SG | SL | SFS) 12

Avena con plátano, arándanos, canela y almendras tostadas (V | SG | SL) 12

Yogur griego con granola casera, fruta fresca y sirope de arce (SG) 12

Selección de fruta de temporada del Chef (V | SG | SL | SFS) 10

Frutos rojos (V | SG | SL | SFS) 12

(V) Vegano, (SG) Sin Gluten, (SL) Sin Lactosa, (SFS) Sin Frutos Secos

Para requisitos dietéticos y restricciones alimenticias, pida ayuda a un miembro de nuestro equipo.

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA. El servicio de entrega tiene un coste de 10 EUR.

CEREALES

Coco Pops (SL | SFS), Special K (SL | SFS), Frosties (SL | SFS), Corn Flakes (SL | SFS)
o granola (SG | SL)
Con leche (SG | SFS) 8
Con yogur griego y miel (SG | SFS) 10

DULCES

Gofre con plátano, crema montada de cacahuete, granola y sirope de arce 15

Pancakes con crema montada de coco, sirope de arce y frutos rojos 15

Cesta de panadería 12

Pan de masa madre, pan de centeno, croissant, napolitana de chocolate,
mantequilla y mermeladas

Croissant 5

Napolitana de chocolate 5

ZUMOS NATURALES

Naranja 8

Pomelo 8

ZUMOS PRENSADOS EN FRÍO

Verde: Espinacas, manzana, jengibre, apio y lima 9

Amarillo: Mango y fruta de la pasión 9

Rojo: Remolacha, manzana, zanahoria, granada, jengibre y limón 9

CAFÉ DE ESPECIALIDAD HIDDEN COFFEE

Certificación sostenible, de origen local, 100% orgánico y de comercio justo

Espresso 5

Espresso doble 7

Cortado 6

Latte 7

Cappuccino 7

Macchiato 5

Americano 6

Flat white 7

Chocolate caliente 7

Jarra de café pequeña 7

Jarra de café grande 10

(V) Vegano, (SG) Sin Gluten, (SL) Sin Lactosa, (SFS) Sin Frutos Secos

Para requisitos dietéticos y restricciones alimenticias, pida ayuda a un miembro de nuestro equipo.

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA. El servicio de entrega tiene un coste de 10 EUR.

TÉ EN HOJAS RONNEFELDT 7

Certificación sostenible, 100% orgánico y de comercio justo

English Breakfast: Un té negro con cuerpo y volumen, textura brillante y sabor gentil, proveniente del este de la isla e Ceilán

Earl Grey: Té negro Darjeeling que trae el aroma del otoño a los sentidos, mezclado con el toque cítrico de la bergamota

Green Leaf: Té verde floral y delicado cultivado cuidadosamente en jardines de las zonas altas de la India

Fancy Sencha: Té verde de largas hojas Sencha proveniente de China, que mantiene una acidez dulce y refinada

Jasmine Gold: Delicadas flores de jazmín infusionan su delicada fragancia en un té verde de verano proveniente de China

Masala Chai: India en estado puro. Un fuerte Assam con especias exóticas, todo lo que un buen Chai necesita

Original Rooibos: La bebida nacional de Sudáfrica. Una infusión herbal con cuerpo proveniente de este arbusto rojo

Pure Camomile: Una aromática infusión con flores de camomila enteras que acentúan su sabor

Peppermint: Una deliciosa infusión herbal con la frescura del mentol

TODO EL DÍA

Sopa del día con tostadas de pan de masa madre (SFS) 12

Jamón ibérico puro de bellota cortado a mano (SG | SL | SFS) 32

Tabla de quesos catalanes de origen local 22

Pan con tomate (V | SL | SFS) 6

Patatas bravas crujientes, salsa brava especial de la casa y alioli (SG | SL | SFS) 8

Ensalada verde vegana (V | SG | SL) 16

Lechuga, aguacate, verduras encurtidas y dukkah de pistacho

Añade pechuga de pollo (SG | SL | SFS) 8

Añade burrata Caseificio Artesana 125g (SG | SL | SFS) 8

Sandwich de jamón cocido y queso 14

Hamburguesa con queso (SFS) 18

Ternera ecológica de origen local, queso cheddar, cebolla caramelizada, mayonesa de trufa y patatas crujientes

Hamburguesa vegana (V | SL | SFS) 17

Carne vegetal, queso cheddar vegano, cebolla caramelizada, mayonesa vegana y patatas crujientes

Pizza margarita con burrata (SFS) 18

Pizza vegana (V | SL | SFS) 16

Pasta corta a la boloñesa con tomates asados, ternera y albahaca (SL | SFS) 18

Pechuga de pollo de corral (SG | SL | SFS) 22

Incluye una guarnición

Solomillo de ternera 200g (SG | SL | SFS) 36

Incluye una guarnición

Pescado del día de certificación sostenible (SG | SL | SFS) 28

Incluye una guarnición

Guarniciones (V | SG | SL | SFS) 8

Hojas verdes y tomates cherry

Patatas crujientes

Verduras asadas

Arroz basmati

(V) Vegano, (SG) Sin Gluten, (SL) Sin Lactosa, (SFS) Sin Frutos Secos

Para requisitos dietéticos y restricciones alimenticias, pida ayuda a un miembro de nuestro equipo.

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA. El servicio de entrega tiene un coste de 10 EUR.

ESPECIALES

Ostra Regal No.2 Al natural (SG|SL|SFS)

1 unidad 6

6 unidades 32

12 unidades 64

Caviar ossetra 10g (SL|SFS) 42

Con condimentos y blinis

Gambas rojas de Palamós (SG|SL|SFS) 28

Con alioli y limón

Entrecot de ternera (500 gr) (SG|SL|SFS) 65

Angus Premium con patatas crujientes y pimientos de Padrón

POSTRES

Tarta de queso con mermelada de frutas de temporada (SFS) 8

Fondant de chocolate 70% Guanaja (SG|SFS) 8

Helado casero (SG|SFS) 6

Sorbete casero vegano (V|SG|SL|SFS) 6

Bowl de fruta de temporada (V|SG|SL|SFS) 8

MENÚ INFANTIL

Hamburguesa con queso (SFS) 16

Ternera orgánica de origen local, queso cheddar y patatas crujientes

Hamburguesa vegana (V|SL|SFS) 15

Carne vegetal, queso cheddar vegano y patatas crujientes

Fingers de pollo (SFS) 14

Patatas crujientes (V|SG|SL|SFS) 8

Ensalada mixta (V|SG|SL|SFS) 8

Pasta corta con salsa de tomate (V|SL|SFS) 12

Mac & cheese (SFS) 12

Helado casero (SG|SFS) 6

Bowl de fruta de temporada (V|SG|SL|SFS) 8

NOCHE

Para pedidos durante la noche, llama a Guest Experience y estaremos encantados de ayudarte

(V) Vegano, (SG) Sin Gluten, (SL) Sin Lactosa, (SFS) Sin Frutos Secos

Para requisitos dietéticos y restricciones alimenticias, pide ayuda a un miembro de nuestro equipo.

Todos los precios son en Euros e incluyen IVA. El servicio de entrega tiene un coste de 10 EUR.

VINOS

CHAMPAGNE	Copa Botella	
Ruinart Brut Champagne Chardonnay, Pinot Noir	20	120
Ruinart Blanc de Blancs Champagne Chardonnay		170
Ruinart Rosé Champagne Chardonnay, Pinot Noir		150
Dom Pérignon Champagne Chardonnay, Pinot Noir		350

CAVA

Parxet Cuvée 2021 Ecològic Cava Xarel·lo, Macabeu, Parellada	10	39
--	----	----

VINO BLANCO

Terras Gauda Rías Baixas Albariño	11	54
Turons de la Pleta Raimat Costers del Segre Chardonnay	12	56
Miranda d'Espiells Juvé i Camps Penedès Chardonnay		39
Ossian Vides y Vinos - Alma Carraovejas Castilla y León Verdejo		72

VINO ROSADO

Sierra Cantabria Rosado Rioja Garnacha, Tempranillo, Macabeo	10	39
By Ott Domaines de Ott Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Syrah		49
Whispering Angel Cave d'Esclans A.O.P. Côtes de Provence Grenache, Rolle		62

VINO TINTO

Viña Pedrosa Crianza h. Pérez Pascuas Ribera del Duero Tinto Fino	12	58
Viña Pomal Gran Reserva Bodegas Bilbaínas Rioja Tempranillo	16	76
AALTO Aalto Bodegas y Viñedos Ribera del Duero Tinto Fino		76
Sierra Cantabria El Bosque Bodega Sierra Cantabria Rioja Tempranillo		220
Flor de Pingus Bodega Pingus Ribera del Duero Tempranillo		175
Viña Tondonia Reserva Bodegas R. López de Heredia Rioja		81
Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo		

Para requisitos dietéticos y restricciones alimenticias, pida ayuda a un miembro de nuestro equipo.
Consulte las añadas de vino con los miembros de nuestro equipo
Todos los precios son en Euros e incluyen IVA. El servicio de entrega tiene un coste de 10 EUR.

AGUAS

De origen local

Veri 0.5l 6

Pirinea con gas 0.5l 6

Vichy Catalán 0.25l 6

De origen internacional

Perrier con gas 0.5l 8

San Pellegrino 0.5l 8

Evian 0.5l 8

REFRESCOS

Pepsi 6

Pepsi max 6

Kas limón 6

Kas naranja 6

7up 6

Tónica 6

Ginger beer 6

Ginger ale 6

Soda 6

CERVEZA

Barril

Estrella Damm 6

Cerveza mediterránea

Botella

Inedit 7

Cerveza de malta y trigo con especias

Complot 7

Mediterranean india pale ale

Daura 7

Cerveza sin gluten

Estrella Damm 6

Cerveza mediterránea

Free Damm 6

Cerveza sin alcohol 0,0%