



Servicio de habitaciones

In room dining

El Servicio de Habitaciones tiene un recargo de 6 EUR por pedido.

In Room Dining adds a EUR 6 per delivery charge per order.

Desayuno
Breakfast

Durante el Día
All-day Dining

Menú Mini Fans
Mini Fans Menu

Bebidas
Beverage

DESAYUNO / BREAKFAST

de 7 a 11 h / from 7am to 11 am

SABORES LOCALES / LOCAL DELIGHTS

EUR

Pan con tomate, AOVE, sal marina 🍞🍅🧂

Bread rubbed with tomato, EVOO, sea salt

7

Surtido de embutidos catalanes (fuet, longaniza, bull negro y bull blanco) 🍖

Assortment of catalan cold cuts (fuet, longaniza, black and white pudding sausages)

11

Selección de quesos catalanes

Selection of Catalan cheeses

15

SALADOS / SAVORY

Jamón ibérico, pan con tomate 🍖🍞🍅

Iberian ham, bread rubbed with tomato

18

Bagel de salmón ahumado, queso crema, rúcula y cebolla

Smoked salmon bagel, cream cheese, arugula, and onion

15

HUEVOS ECOLÓGICOS (dos huevos)

ECOLOGIC EGGS (two eggs)

Huevos hervidos / Boiled eggs 🍳🍳🍳🍳

15

Huevos pochados / Poached eggs 🍳🍳🍳🍳

15

Huevos fritos / Fried eggs 🍳🍳🍳

18

Tortilla de huevos enteros o de clara 🍳🍳🍳🍳 con su elección de jamón ibérico, jamón de pavo, queso, cebolla, pimientos, tomate, espinacas, espárragos o champiñones

Whole eggs or egg white omelette 🍳🍳🍳🍳 with your selection of Iberian ham, turkey ham, cheese, onion, bell pepper, tomato, spinach, asparagus or mushrooms

18

Huevos revueltos 🍳🍳🍳🍳 con su elección de jamón ibérico, jamón de pavo, queso, cebolla, pimientos, tomate, espinacas, espárragos o champiñones

Scrambled eggs 🍳🍳🍳🍳 with your selection of Iberian ham, turkey ham, cheese, onion, bell pepper, tomato, spinach, asparagus or mushrooms

18

Eggs Benedict

Espinacas / Spinach

20

Jamón ibérico o jamón de pavo / Iberian ham or turkey ham

20

Salmón ahumado / Smoked salmon

22

ELIJA SUS GUARNICIONES / CHOOSE YOUR OWN SIDE DISHES

Patatas al horno, espárragos, beicon crujiente, salchichas de cerdo, salchichas de pollo

Oven-baked potatoes, asparagus, crispy bacon, pork sausages, chicken sausages

VITALIDAD / VITALITY

Porridge, almendra, chía y dátiles 🍲🌰🌱🍌

Porridge, almonds, chia and dates

12

Smoothies

Berries: frutos rojos / berries 🍷🍷🍷🍷

10

Green detox: espinacas, aguacate y manzana / spinach, avocado and apple 🍷🍷🍷🍷

Tostada de aguacate, seitán, tomates cherry 🍷🍷

Avocado toast, seitan, cherry tomatoes

14

ASIAN HERITAGE

Congee: Porridge de arroz, pollo, cebolleta 🍲🍗🌱🌱

Congee: rice porridge, chicken, spring onion

16

Sopa de fideos chinos con dumpling de cerdo

Noodle soup with pork dumpling

16

Dumpling de cerdo o verdura / Pork or vegetable dumpling (3 ud.) 🍲🍲

14

DE NUESTRA PASTELERÍA / FROM OUR PASTRY

Crepes o Pancakes a elección con: con azúcar de canela, sirope de arce, nata montada o Nutella

Crepes or Pancakes with your choice of: cinnamon sugar, maple syrup, Chantilly cream or Nutella




















16

Cesta de panes tostados y rústicos / Toasts and bread basket 🍞

12

Cesta de bollería / Bakery basket

15

CEREALES / CEREALS		EUR
Granola Casera / Home-made granola 		8
Muesli de fruta / Country muesli  		8
Arroz hinchado con chocolate / Cocoa puffed rice  		8
FRUTAS / FRUITS		
Ensalada de fruta de temporada / Seasonal fruit salad     		10
Selección de frutos rojos / Selection of berries     		9
Selección de frutas cítricas / Selection of citrus fruits     		8
LÁCTEOS / DAIRY PRODUCTS		
Yogures Ecológicos Catalanes: natural, desnatado o de frutas  		7
<i>Organic Catalan Yogurt: Plain, low fat or fruit</i>		
Leche: entera, semidesnatada, desnatada y sin lactosa, de almendra, de avena, de soja		5
<i>Milk: whole, semi-skimmed, skimmed and lactose-free, almond, oat, soy</i>		
MINI FANS OF MO		
Batido de fresa		10
<i>Strawberry milkshake</i>		
Batido de chocolate		10
<i>Chocolate milkshake</i>		
Sandwich de cookies con helado de vainilla		10
<i>Cookie sandwich with vanilla ice-cream</i>		
BEBIDAS / DRINKS		
Selección de té Melez / Selection of Melez teas	<ul style="list-style-type: none"> • Japanese Sencha • Jamine Dragon Pearls • Rooibos de lavanda / Lavender Rooibos • Manzanilla / Chamomile • Citronela / Lemongrass • Menta / Mint Tea 	7
<ul style="list-style-type: none"> • English Breakfast • Earl Grey • Pu'er con naranja especiado / Orange spiced pu'er • Darjeeling • Ceylon • Té blanco floral / Floral White Tea 		
Selección de Cafés / Coffee selection		
<ul style="list-style-type: none"> • Espresso, doble, descafeinado / Espresso, double, decaffeinated • Café con leche, latte, cappuccino / Coffee with milk, latte, cappuccino • Café de especialidad de Origen, Nepal Lamjung / Speciality coffee single Origen, Nepal Lamjung • Café de especialidad de Origen, Galápagos / Speciality coffee single Origen, Galápagos 		7 7 8 8
Cacaolat / Cacaolat chocolate milkshake		5
Selección de zumos frescos / Selection of fresh juices		8
<ul style="list-style-type: none"> • Naranja, pomelo, manzana, piña, zanahoria, verde <i>Orange, grapefruit, apple, pineapple, carrot, green</i> 		
Bebidas saludables / Healthy drinks		
<ul style="list-style-type: none"> • BIOMA Vida Verde (Kombucha)      Té verde, azúcar de caña y hierbas, con aromas de manzana <i>Green tea, sugarcane, and herbs, with apple aromas</i> • ACALA Blanco   Té espumoso fino y no alcohólico con aromas excepcionales a avellana, albaricoque, cañamo y galleta. <i>Fine and non-alcoholic sparkling tea with exceptional hazelnut, apricot, hemp, and cookie flavor.</i> • ACALA SPRITZ Style   Té fermentado espumoso con naranja roja, piel de pomelo, bayas rojas y notas herbales. <i>Sparkling fermented tea with blood orange, grapefruit peel, red berries and herbal notes.</i> 		13 16 16
Agua mineral natural, agua con gas / Still or sparkling water		
<ul style="list-style-type: none"> • Sant Aniol 75cl • Acqua Panna 75cl • Vichy Catalan 75cl • San Pellegrino 75cl 		8 11 10 11
Refrescos		7
<i>Soft drinks</i>		
Copa de Cava Mestres Coquet Brut Nature Gran Reserva 2018		13
<i>Glass of Cava Mestres Coquet Brut Nature Gran Reserva 2018</i>		
Copa de Champagne R de Ruinart Brut, NV		28
<i>Glass of Champagne R de Ruinart Brut, NV</i>		
Botella de Champagne R de Ruinart Brut, NV		140
<i>Bottle of Champagne R de Ruinart Brut, NV</i>		

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, disponemos de un menú con todos los alérgenos
If you have any allergies or food intolerance, a menu with allergens is at your disposal



Todos nuestros pescados, cacao, café y té son productos con certificado sostenible.
All our fish, cocoa, coffee and tea are sustainable certified products.



Ingredientes 100% ecológicos de proximidad / 100% Locally sourced organic products

 Healthy  Vegan  Organic  Gluten free  Lactose free  Fat free

A LA CARTE ALL DAY ROOM SERVICE

Entrantes / Starters

EUR

Tostada de anchoa 00 con mantequilla ahumada <i>Toast with anchovy 00, and smoked butter</i>	4.5
Nuestras bravas crujientes con alioli de ajos asados <i>Our crispy bravas with roasted garlic aioli</i>	8
Jamón ibérico de bellota (80gr) y pan de cristal con tomate ③ <i>Acorn-fed iberian ham (80gr), and crystal bread with tomato</i>	50
Surtido de aceitunas marinadas con vermut catalán y naranja, patatas chips ④④④ <i>Assortment of olives marinated with Catalan vermouth, and orange, potato chips</i>	14
Surtido de quesos catalanes / Assortment of Catalan cheeses	30
Croquetas de jamón ibérico / Acorn-fed Iberian ham croquettes	4/ud
Croqueta de ceps / Funghi porcini croquette ④④	4/ud
Pimientos de Padrón / Padrón peppers ④④④④④④	7
Caviar Oscietra 30gr. servido con blinis y crema agria <i>Oscietra Caviar 30g served with blinis, and sour cream</i>	138
Pulpo con queso tetilla y pimentón de la Vera ④ <i>Octopus with tetilla cheese, and La Vera paprika</i>	22

Clásicos / Classics

Ensalada César / Caesar salad	
Con pollo / With chicken	22
Con gambas a la plancha / With grilled prawns	26
Ensalada de temporada / Seasonal salad ④④④④④④	14
Ensalada de burrata, tomates y anchoas ④ <i>Burrata salad with tomatoes, and anchovies</i>	21
Ensalada de gravlax de salmón, pepino y aguacate ④④④④④ <i>Salmon gravlax salad with cucumber, and avocado</i>	17
Steak tartar con buñuelos crujientes de patata y yema de huevo curada <i>Steak tartare with crispy potato fritters, and cured egg yolk</i>	24

Pasta

A elegir entre / To choose from: Spaghetti, Rigatoni o/or Penne

con tomate ④④④ 18	a la boloñesa 22	con pesto 20	amatriciana 19
<i>With tomato sauce</i>	<i>With bolognese sauce</i>	<i>With pesto sauce</i>	<i>With amatriciana sauce</i>

Sandwich

Todos nuestros sandwich se sirven con patatas o ensalada
All our sandwich are served accompanied with chips or salad

Pepito de ternera: pan de payés, solomillo de ternera, pimiento rustido y cebolla caramelizada <i>Beef Pepito: country bread, beef tenderloin, roasted pepper, and caramelised onion ④④</i>	28
Club Sandwich: Salsa club, lechuga, tomate, huevo, queso, pollo y bacon <i>Club Sandwich: Special Club sauce, lettuce, tomato, egg, cheese, chicken, and bacon</i>	26
Tosta Capresse: tomate, mozzarella y pesto de albahaca ④ <i>Capresse toast: tomato, mozzarella, and basil pesto</i>	18
Burger Big M.O.: Pan de brioche con mantequilla, doble smash burger de ternera, salsa especial M.O., pepinillos, cebolla caramelizada y crispy bacon <i>Burger Big M.O.: Buttered bricohe bread, double smash beef burger, special M.O. sauce, pickles, and caramelized onion, and crispy bacon</i>	25
Hamburguesa vegetal M.O. Barcelona con lechuga, tomate y pepinillos ④④ <i>Vegetal M.O. Barcelona burger with lettuce, tomato, and pickles</i>	25

Oriental

	EUR
Gyozas / Dumplings (5 ud.)	
De verduras / Vegetables 🌱🌱🌱🌱	20
De gambas / Prawns 🌱🌱🌱	22
Arroz frito con salsa de ostras y huevo / Fried rice with oyster sauce, and egg 🌱🌱🌱	16
Con ternera / With beef	21
Con gambas / With prawns	20
Sopa asiática de pollo con noodles / Asian chicken Jet-Lag noodle soup 🌱	16
Sopa Tom Yam Goon con leche de coco, langostinos y setas 🌱🌱	24
Tom Yam Goon soup with coconut milk, prawns, and mushrooms	
Curry de boniato con lentejas guisadas y aguacate 🌱🌱🌱	16
Sweet potato curry with stewed lentils, and avocado	
Con pollo / With chicken 🌱🌱	19
Con gambas / With prawns 🌱	23

Principal / Main Courses

Paella de sepia y gamba roja (Disponible de 12h a 22h) 🌱🌱	32
Cuttlefish and red prawns paella rice (Available from 12 to 10 pm)	
Arroz de la huerta con salsa romesco 🌱🌱🌱🌱🌱	22
Rice from the garden with romesco sauce	
Vichyssoise cremosa de puerros y patata con aceite de hierbas y pane carasatu 🌱🌱	16
Creamy vichyssoise of leeks and potatoes with herb oil, and pane carasatu	
Solomillo de 180gr. a la plancha con puré de patata 🌱	39
180 gr. Grilled beef tenderloin with mashed potatoes	
Con salsa demiglace / With demiglace sauce	
Con Café de Paris / With "Café de Paris" sauce	
Salmón a la plancha con arroz basmati 🌱🌱🌱	34
Grilled salmon with basmati rice	
Lubina con salsa beurre blanc, espárragos verdes y bimi 🌱	36
Sea bass with beurre blanc sauce, green asparagus, and bimi	

Guarniciones / Garnish

Patatas fritas / French Fries 🌱🌱	8
Verduras de temporada / Seasonal vegetables 🌱🌱🌱🌱	8
Arroz Basmati / Basmati rice 🌱🌱🌱🌱	6
Parmentier	7

Para terminar / To finish

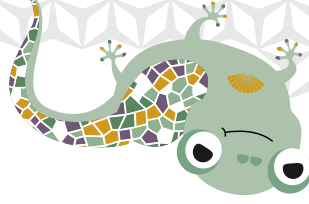
Pastel de queso con mermelada de frutos rojos	12
Cheesecake with berries	
Plato de fruta de temporada / Seasonal fruit 🌱🌱🌱🌱🌱	12
Tartaleta de fruta de temporada / Seasonal fruit tart	12
Brownie de Chocolate / Chocolate brownie	12
Tarrina de helado / Ice cream pot	10
Mango India 🌱🌱🌱🌱🌱	
Fresa del Maresme / Maresme Strawberry 🌱🌱🌱🌱🌱	
Vanilla Madagascar 🌱🌱	
Avellana con caramelo salado / Hazelnut with Salted Caramel 🌱🌱	
100% Cacao Chocolate 🌱🌱	



Todos nuestros pescados, cacao, café y té son productos con certificado sostenible.

All our fish, cocoa, coffee and tea are sustainable certified products.

🌱 Healthy 🌱 Vegan 🌱 Organic 🌱 Gluten free 🌱 Lactose free 🌱 Fat free



MENÚ MINI FANS / MINI FANS MENU

Entrantes / Starters

EUR

Croquetas de jamón (3 unidades)
Iberian ham croquettes (3 units)

12

Tosta de pan con tomate y jamón ibérico 🌱
Tomato toasted bread rubbed with Iberian ham

16

Nuggets de Pollo, patatas fritas 🌱
Chicken nuggets, French fries

12

Ensalada de temporada 🌱🌱🌱🌱
Seasonal salad

10

Pasta & Pizza

Pasta (spaghetti o penne) con napolitana / *with napolitana* 🌱

10

Pasta (spaguetti o penne) con boloñesa / *with bolognese*

12

Pasta (spaguetti o penne) con mantequilla / *with butter*

10

Pasta (spaguetti o penne) con AOVE / *with EVOO* 🌱🌱

10

Mini Pizza con tomate y mozzarella / *Mini Pizza with tomato and mozzarella*

12

Principales / Starters

Pescado del día a la plancha con verduras 🌱🌱
Grilled fish of the day with vegetables

21

Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas
Veal Burger with cheese and French fries

18

Sandwich de queso con jamón dulce y patatas fritas
Cheese and ham sandwich with French fries

15



Dulces / Sweet

Batido de fresa y chocolate
Strawberry and chocolate milkshake

10

Sandwich de cookies con helado de vainilla
Cookies sandwich with vanilla ice-cream

10

Selección de 2 bolas de helado (Chocolate, vainilla y fresa)
Selection of 2 ice cream balls (Chocolate, vanilla, and strawberry)

11

Carta de vinos

Wine Menu

EUR



ESPUMOSOS CATALANES / SPARKLING

Mestres Coquet Brut Nature Gran Reserva 2019, <i>Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i> , DO Cava - Valls d'Anoia Foix	13	65
Alta Alella Laietà Rosé Brut Nature Gran Reserva 2019, <i>Mataró</i> , DO Cava Serra de Mar		85
Torelló, Grandes Añadas Brut Nature 2010, <i>Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i> , Corpinnat		245
Recaredo Turó d'en Mota Brut Nature 2008, <i>Xarel·lo</i> , Corpinnat		430

CHAMPAGNE

Ruinart R Brut, <i>Pinot Noir, Chardonnay, Meunier</i> , AOP Champagne	28	140
Ruinart Brut Rosé, <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> , AOP Champagne	40	200
Ruinart Blanc de Blancs, <i>Chardonnay</i> , AOP Champagne		235
Dom Pérignon Vintage 2013, <i>Chardonnay, Pinot Noir</i> , AOP Champagne		675
Krug Grande Cuvée 171ème, <i>Pinot Noir, Chardonnay, Meunier</i> , AOP Champagne		745

VINO BLANCO / WHITE WINE

Finca Montepedroso, 2023, <i>Verdejo</i> , DO Rueda	12	65
Valtea, 2023, <i>Albariño</i> , DO Rías Baixas	13	65
Castell d'Encús, Ekam 2022, <i>Riesling, Albariño</i> , DO Costers del Segre		95
Cloudy Bay, 2023, <i>Sauvignon Blanc</i> , GI Marlborough		125
Domaine de Ladoucette, 2022, <i>Sauvignon Blanc</i> , AOP Pouilly Fumé		140
Pazo Señorans, Selección de Añada 2014, <i>Albariño</i> , DO Rías Baixas		185

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

Château d'Esclans Whispering Angel 2023, <i>Grenache, Cinsault, Rolle</i> , AOP Côtes de Provence	14	70
---	----	----

VINO TINTO / RED WINE

Vinícola del Priorat, L'Obaga Negre 2022, <i>Garnatxa, Syrah</i> , DOQ Priorat	12	60
Bodegas Neo, Sentido 2020, <i>Tempranillo</i> , DO Ribera del Duero	13	65
Viña Tondonia, Reserva 2012, <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano</i> , DOCa Rioja		130
Bodegas Numanthia, 2018, <i>Tinta de Toro</i> , DO Toro		150
Château Comtesse de Lalande, Reserve de la Comtesse 2016, <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> , AOP Pauillac		275
Régnard, Pommard 2021, <i>Pinot Noir</i> , AOP Pommard		330

Nuestra carta Maestra de vinos está disponible bajo petición. No dude en contactar con nuestro Sumiller para cualquier ayuda o recomendación.

Our Master Wine List is available upon request. Kindly ask our sommelier for further assistance and recommendations.

Cóctel en botella

Bottled cocktail

Las Rosas de Ushi

30

Roku Gin y sake se mezclan armoniosamente, capturando el espíritu de Japón. El lichi y la frambuesa añaden dulzura y acidez, con un toque refrescante de lima. El hibisco corona esta creación, ofreciendo un color vibrante y una elegancia floral.

Roku Gin and sake blend harmoniously, while lychee and raspberry add sweetness and tartness. Lime provides a refreshing zest, and hibiscus offers vibrant color and floral elegance.

Cócteles

Cocktails

EUR

Negroni

20

Campari, Vermouth, Bulldog gin

Old Fashioned

22

Bulleit Bourbon, Angostura, Orange bitters

MO Spritz

20

Tanqueray No. 10, St-Germain, Menta, Cava

Tanqueray No. 10, St-Germain, Mint, Cava

Dark & Stormy

20

Ron especiado, Ginger Beer

Spiced Rum, Ginger Beer

Mócteles

Mocktails

Shirley Temple

10

Sirope de Granadina, Zumo de Limón, Ginger Ale

Grenadine syrup, Lemon Juice, Ginger Ale

Raspberry Mojito

10

Puré de Frambuesa, Zumo de Lima

Raspberry puree, Lime juice

Sahrah's Secret (also for the kids)

13

Tanqueray 0.0%, Arándano rojo, Hibiscus, Frambuesa, Limón

Tanqueray 0.0%, Cranberry, Hibiscus, Raspberry, Lemon

Ginger Fever

13

Seedlip Spice 0.0%, Lima, Menta, Top con Ginger Beer

Seedlip Spice 0.0%, Lime, Mint, Top with Ginger Beer

Espirituosos

Spirits

EUR



COGNAC / BRANDY

Remy Martin XO	75	900
Hennessy VS	25	200
Torres 15 Years	22	150

TEQUILA / MEZCAL

Casa Dragones Joven	95	1020
Don Julio Reposado	30	305
Don Julio Blanco	30	295
Altos Reposado	20	170
Altos Blanco	20	170
Mezcal Montelobos	27	225

GIN

Monkey 47	24	220
RAW (Local from Barcelona)	22	170
Bulldog	22	150
Suntory Roku	22	170
Tanqueray Ten	22	170

VODKA

Ciroc	23	250
Belvedere Pure	22	230
Ketel One	22	200

RON / RUM

Havana Selección Maestros	22	250
Havana Club 3	20	170
Zacapa XO	58	650
Zacapa 23	23	280
Brugal 1888	21	190

APERITIVOS / APPETIZERS

Aperol*	16	
Aperol Spritz	18	
Campari Cask	16	
Campari	10	
VerMOuth Mandarin O	10	
1757 Vermouth Rosso	12	
1758 Vermouth Bianco	12	

SAKE

Sake Rashomon (Asian Heritage)	12	115
--------------------------------	----	-----

Non-Alcoholic

Seedlip Garden	13	
Crodino	11	
Tanqueray 0.0	10	

Whisky



WHISKY SINGLE MALT SCOTCH

Macallan 18 Sherry Oak	135	1550
Macallan 12 Double Cask	28	350
The Singleton 12	20	190

WHISKY BLENDED SCOTCH

JW Black	20	180
Chivas Mizunara	22	290

IRISH WHISKY

Jameson	18	150
---------	----	-----

BOURBON WHISKY

Bulleit Bourbon	20	170
Maker's Mark	20	180

RYE WHISKY

Bulleit Rye	20	190
-------------	----	-----

ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Lagavulin 8 Years	28	390
Lagavulin 16 Years	42	530

Agua y Refrescos

Water and soft drinks

Vichy 25cl / 75cl	7 / 10
Perrier 33cl	8
San Pellegrino	11
Sant Aniol 75cl	8
Acqua Panna	11
Coca Cola	7
Coca Cola Light	7
Coca Cola Zero	7
Tonica	7

Cerveza / Beer

Estrella Damm	9
Free Damm	7
Heineken	9
Coronita	10
Peroni	11

Bebidas saludables / Healthy drinks

BIOMA Vida Verde (Kombucha)	13
Té verde, azúcar de caña y hierbas, con aromas de manzana. <i>Green tea, sugarcane, and herbs, with apple aromas.</i>	16

ACALA Blanco	16
Té espumoso fino y no alcohólico con aromas excepcionales a avellana, albaricoque, cañamo y galleta. <i>Fine and non-alcoholic sparkling tea with exceptional hazelnut, apricot, hemp, and cookie flavor.</i>	

ACALA SPRITZ Style	
Té fermentado espumoso con naranja roja, piel de pomelo, bayas rojas y notas herbales. <i>Sparkling fermented tea with blood orange, grapefruit peel, red berries and herbal notes.</i>	

Bebidas calientes / Hot drinks

Selección de Cafés / Coffee selection

- **Espresso, cortado** / Espresso, coffee with a dash of milk 7
- **Café con leche, latte, cappuccino** / Coffee with milk, latte, cappuccino 7
- **Café de especialidad de Origen, Nepal Lamjung** 8
Speciality coffee single Origen, Nepal Lamjung
- **Café de especialidad de Origen, Galápagos** 8
Speciality coffee single Origen, Galápagos

Cacaolat / Cacaolat chocolate milkshake	8
--	---

Selección de tés Melez / Selection of Melez teas

- | | | |
|----------------------------|--------------------------|-------------------------|
| • Pu Erh | • Ceylon | • Lemongrass |
| • English Breakfast | • Floral White | • Mint Tea |
| • Earl Grey | • Hibiscus Tisane | • Sencha |
| • Darjeeling | • Chamomile | • Jasmine Dragon |

PRIVATE BAR*

EUR

Aperitivos / Snacks

Carquiñolis	13
Frutos secos / Nuts	14
Chocolatinas / Chocolate bars	16
Ositos de goma / Gummy bears	12
Patatas fritas / Potato chips	13

Sin alcohol / Alcohol Free

Local sparkling water	7
Zumo de frutas / Fruit juice	12
Coca-Cola / Zero	8
Tónica / Tonic water	8
Red Bull	9
Cacaolat / Cacaolat chocolate milkshake	8
Té helado / Iced tea	8

Licores y vinos / Spirits and Wines

Champagne	80
Cava	45
Vino Blanco / White Wine	35
Vino Tinto / Red Wine	40
Vermouth MO / Vermut MO	29
Local beer	9
Imported beer	10
Vodka 0.5 cl	17
Gin 0.5 cl	17
Tequila 0.5 cl	20
Rum / Ron 0.5 cl	22
Whiskey 0.5 cl	17

Suites

Vino Blanco / White Wine - Alta Alella Pansa Blanca, DO Alella	55
Vino Blanco / White Wine - Valtea, DO Rias Baixas	65
Vino Tinto / Red Wine - L'Obaga Negre, DO Priorat	60
Vino Tinto / Red Wine - Numanthia, DO Toro	150
Vodka 0.5 l	95
Gin 0.5 l	105
Rum / Ron 0.5 l	90
Japanese Whisky 0.5 l	170
Tequila 200 ml	210

* Si desea personalizar su menú, por favor contacte con el equipo de Servicio de Habitaciones.

* If you would like to personalise your Private Bar, please do not hesitate to contact our In Room Dining team.