



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

Afternoon Tea

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

10

Berries: frutos rojos / berries 🍷🍷🍷

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)      <i>Té verde, azúcar de caña y hierbas, con aromas de manzana</i> <i>Green tea, sugarcane, and herbs, with apple aromas</i> • ACALA Blanco   <i>Té espumoso fino y no alcohólico con aromas excepcionales a avellana, albaricoque, cañamo y galleta.</i> <i>Fine and non-alcoholic sparkling tea with exceptional hazelnut, apricot, hemp, and cookie flavor.</i> • ACALA SPRITZ Style   <i>Té fermentado espumoso con naranja roja, piel de pomelo, bayas rojas y notas herbales.</i> <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 Ruinat Brut, NV | | 28 |
| <i>Glass of Champagne R de Ruinat Brut, NV</i> | | |
| Botella de Champagne R de Ruinat Brut, NV | | 140 |
| <i>Bottle of Champagne R de Ruinat 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

AFTERNOON TEA

45 eur/pp.

Del 5 de diciembre al 6 de enero / From 5 December to 6 January
De 16h a 19h / From 4 to 7pm

UNIDADES EXCLUSIVAS DE AFTERNOON TEA DISPONIBLES DIARIAMENTE
EXCLUSIVE AFTERNOON TEA UNITS AVAILABLE DAILY

Swarovski y Rosenthal presentan la colección Signum, que fusiona la tradición de diseño de Rosenthal con el savoir-faire de Swarovski. Con patrones geométricos cada pieza irradia elegancia y lujo. Mandarin Oriental, Barcelona completa esta experiencia con un delicioso afternoon tea a Blanc, donde podréis disfrutar de infusiones y delicias artesanales de nuestro chef pastelero Josep Esturi i el chef ejecutivo Marc de Martín.

Swarovski and Rosenthal introduce the Signum collection, blending Rosenthal's design tradition with Swarovski's renowned savoir-faire. Featuring geometric patterns each piece exudes elegance and luxury. Mandarin Oriental, Barcelona enhances this experience with an afternoon tea at Blanc, where you can savour teas and artisanal treats from our pastry chef Josep Esturi and our executive chef Marc de Martín.

Copa de cava de bienvenida *Welcome glass of cava*

Selección de café, té o especialidad del barista
Choice of coffee, tea, or barista's specialty

+

**SELECCIÓN DE DULCES, SALADOS Y SCONES
CON SU GUARNICIÓN**

*SELECTION OF SWEET AND SAVORY TREATS,
AND SCONES WITH ACCOMPANIMENTS*

Brioix de aguacate, salmón ahumado y sus huevas
Brioche with avocado, smoked salmon, and its roe

Hojaldre con escalivada y anchoa 00 00
Puff pastry with roasted vegetables (escalivada) and premium anchovy 00

Sándwich de pastrami, rúcula y mostaza antigua de hierbas
Pastrami sandwich with arugula and herb-infused mustard

Sablé de hierbas con tartar de tomates y alcaparra frita 00000
Herb sablé with tomato tartare and fried caper

+

SELECCIÓN DE DULCES *SWEET SELECTION*

Macaron de cassis con lima y vainilla 0
Blackcurrant macaron with lime and vanilla

Mousse de haba tonca con tarta tatin de manzana 0
Tonka bean mousse with apple tarte tatin

Mousse de chocolate com cremoso de mandarina 0
Chocolate mousse with mandarin cream

Choux de mango, yuzu y vainilla *Mango, yuzu, and vanilla choux*

+

SCONES CLÁSICOS / *CLASSIC SCONES*

Clotted cream 0

Confitura de fresa, frambuesa y ruibarbo *Strawberry, raspberry, and rhubarb confiture*

00000

Mermelada de limón y albahaca *Lemon and basil marmalade* 00000

A LA CARTE ALL DAY ROOM SERVICE

de 11 a 7h / from 11 to 7 am

Entrantes / Starters

EUR

Jamón ibérico de bellota (80gr) y pan de cristal con tomate 🍷

Acorn-fed iberian ham (80gr) and crystal bread with tomato

50

Surtido de aceitunas marinadas con vermut catalán y naranja, patatas chips 🍷🍷🍷

Assortment of olives marinated with Catalan vermouth and orange, potato chips

14

Surtido de quesos catalanes

Assortment of Catalan cheeses

30

Croquetas de jamón ibérico

Acorn iberian ham croquets

4/ud

Croqueta de ceps 🍷🍷

Funghi porcini croquette

4/ud

Pimientos de Padrón 🍷🍷🍷🍷

Padrón peppers

7

Ensalada de temporada 🍷🍷🍷🍷

Seasonal salad

14

Ensalada de burrata, tomates y anchoas 🍷

Burrata salad with tomatoes and anchovies

21

Caviar Oscietra 30gr. servido con blinis y crema agria

Oscietra Caviar 30g served with blinis and sour cream

138

Clásicos / Classics

Ensalada César

Caesar salad

Con pollo / With chicken

22

Con gambas a la plancha / With grilled prawns

26

Pasta

con tomate / With tomato 🍷🍷🍷

18

a la boloñesa / Bolognese

22

con pesto / With pesto

20

Sandwich

Todos nuestros sandwich se sirven con patatas o ensalada

All our sandwich are served accompanied with chips or salad

Planchado de jamón ibérico y queso manchego

Toasted bread with Iberian ham and manchego cheese

24

Club Sandwich: Salsa club, lechuga, tomate, huevo, queso, pollo y bacon

Club Sandwich: Special Club sauce, lettuce, tomato, egg, cheese, chicken, and bacon

26

Tosta Capresse: tomate, mozzarella y pesto de albahaca 🍷

Capresse toast: tomato, mozzarella, and basil pesto

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

Burger Big M.O.: Buttered bricohe bread, double smash beef burger, special M.O. sauce, pickles, and caramelized onion, and crispy bacon

25

Hamburguesa vegetal M.O. Barcelona con lechuga, tomate y pepinillos 🍷🍷

Vegetal M.O. Barcelona burger with lettuce, tomato, and pickles

25

Oriental

| | |
|---|-----|
| | EUR |
| Gyozas (5 ud.) | |
| De verduras / Vegetables 🌱🌱🌱 | 20 |
| De gambas / Prawns 🍤🍤 | 22 |
| Verduras salteadas con seitán marinado en soja y jengibre | 15 |
| <i>Sautéed vegetables with marinated seitan in soy sauce and ginger</i> | |
| Sopa asiática de pollo con noodles 🌱 | 16 |
| <i>Asian chicken Jet-Lag noodle soup</i> | |
| Curry Asiático / Asian curry | |
| Con verduras / With vegetables 🌱 | 24 |
| De pollo / With chicken 🍗 | 26 |
| De gambas / With prawns 🍤 | 28 |

Principal / Main Courses

| | |
|--|----|
| Paella de sepia y gamba roja (Disponible de 12h a 22h) 🍤🍤 | 32 |
| <i>Cuttlefish and red prawns paella rice (Available from 12 to 10 pm)</i> | |
| Arroz cremoso de bogavante y trompeta de la muerte (Disponible de 12h a 22h) 🍤🍤 | 44 |
| <i>Creamy lobster and black chanterelle ricet (Available from 12 to 10 pm)</i> | |
| Arroz seco de verduras de temporada (Disponible de 12h a 22h) 🌱🌱🌱🌱 | 22 |
| <i>Seasonal vegetables rice (Available from 12 to 10 pm)</i> | |
| Sopa de verdura de temporada 🌱🌱🌱🌱 | 16 |
| <i>Seasonal vegetable soup</i> | |
| Solomillo a la plancha con puré de patata y salsa demiglace 🍖 | 39 |
| <i>Grilled beef tenderloin with mashed potatoes, and demiglace sauce</i> | |
| Contramuslo de pollo de payés con patatas estilo "Pont Neuf" 🍗🍗🍗 | 26 |
| <i>Free-range chicken thigh with "Pont Neuf" style potatoes</i> | |
| Salmón a la plancha con arroz basmati 🍣🍣 | 34 |
| <i>Grilled salmon with basmati rice</i> | |
| Pescado del día a la plancha con verduras de temporada 🐟🐟 | 36 |
| <i>Grilled fish of the day with seasonal vegetables</i> | |

Guarniciones / Garnish

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

Para terminar / To finish

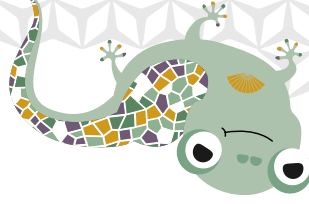
| | |
|--|----|
| Pastel de queso con mermelada de frutos rojos | 12 |
| <i>Cheesecake with berries</i> | |
| Plato de fruta de temporada | 12 |
| <i>Seasonal fruit</i> | |
| Tartaleta de fruta de temporada 🌱🌱🌱🌱 | 12 |
| <i>Seasonal fruit tart</i> | |
| Brownie de Chocolate 🍫 | 12 |
| <i>Chocolate brownie</i> | |
| Selección de 2 bolas de helado (Chocolate, vainilla y fresa) | 11 |
| <i>Selection of 2 ice cream balls (Chocolate, vanilla, and strawberry)</i> | |



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

Pasta (spaguetti o penne) con boloñesa / with bolognese

Pasta (spaguetti o penne) con mantequilla / with butter

Pasta (spaguetti o penne) con AOVE / with EVOO

10

12

10

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

Contramuslo de pollo de payés

Chicken thigh

18

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

Fruta de temporada

Seasonal fruit

12

Selección de 2 bolas de helado (Chocolate, vainilla y fresa)

Selection of 2 ice cream balls (Chocolate, vanilla, and strawberry)

11

Mocktails

Virgin raspberry mojito

Menta, lima, frambuesa sirope

Mint, lime, raspberry, syrup

10

Shirley temple

Jarabe de granadina, limón, ginger ale

Grenadine syrup, lemon, ginger ale

10



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.