

Servei d'Habitacions

Servicio de Habitaciones

Room Service

Service en Chambre



1602

ESMORZARS / DESAYUNOS (7:30h A 10.30h)

BREAKFAST / PETITS-DÉJEUNERS

Desayuno CONTINENTAL (Només a l'habitació) 16,75

Desayuno CONTINENTAL (Sólo en la Habitación)

Breakfast CONTINENTAL (Only in the room)

Le Petit déjeuner CONTINENTAL (En chambre uniquement)

Les nostres Suggestions / Nuestras Sugerencias (20.00h a 23.00h)

Our Suggestions / Nos suggestions (8pm to 11pm)

1 Pernil ibèric amb pa amb tomàquet 25,00

Jamón ibérico con pan con tomate

Tomato-rubbed flatbread Iberian ham

Jambon ibérique et son pain plat à la tomate

2 Rigatoni a la bolonyesa 13,00

Rigatoni a la bolonyesa

Rigatoni Bolognaise

Rigatoni Bolognese

3 Amanida de pollastre amb salsa Cèsar 15,00

Ensalada de pollo con salsa César

Chicken salad with Caesar sauce

Salade César au poulet

4 Amanida de tomàquets amb formatge fresc i oli d'olives negres 15,00

Ensalada de tomates con queso fresco y aceite de olivas negras

Fresh cheese and tomato salad with black olive oil

Salade de tomates et fromage frais à l'huile d'olives noires

5 Entrecot de vedella amb verduretes a la planxa 22,00

Entrecot de ternera con verduritas a la plancha

Rib eye steak with grilled vegetables

Entrecôte de bœuf aux légumes grillés

6 Llenguado a la planxa amb verdures al vapor 25,00

Lenguado a la plancha con verduras al vapor

Grilled sole with steamed vegetables

Sole grillée aux légumes vapeur

7 Hamburguesa amb formatge, tomàquet i patates xips 15,00

Hamburguesa con queso, tomate y patatas chips

Cheese burger with tomato and chips

Hamburger au fromage, tomate et chips

8 Escalopins pollastre arrebossat amb ametlla, pernil i parmesa amb salsa de xampinyons 15,00

Escalopines de pollo rebozado con almendra, jamón y parmesano con salsa de champiñones

Chicken scaloppine in batter with almonds, ham and Parmesan with champignon sauce

Scaloppines de poulet pané au amandes, jambon et parmesan à la sauce aux champignons de Paris



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED / TTC INCLUDED

POSTRES / DESSERTS

9 Fruta de temporada 6,00

Fruita de temporada

Seasonal fruit

Fruit de saison

10 Crema catalana 6,50

Crema catalana

Catalan cream

Crème catalane

11 Pastís de formatge amb fruits del bosc 7,00

Pastel de queso con frutos del bosque

Cheesecake with forest fruits

Cheesecake aux fruits de la forêt

12 Coulant de xocolata amb gelat de vainilla 7,50

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Chocolate coulant with vanilla ice cream

Coulant au chocolat et sa glace à la vanille



VINS / VINOS / WINE / VINS

Blanc - Blanco - White - Blanc

RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA, D.O. ALELLA 14,00

Pansa blanca / Raisin Blanc

VOL D'ÀNIMA DE RAIMAT, D.O. COSTERS DEL SEGRE 14,00

Xarel.lo / Chardonnay

Negre - Tinto - Red - Rouge

3 FINQUES, D.O. PERELADA 17,00

Cabernet Sauvignon, Carinyena, Garnatxa negra i Merlot

Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnaxha tinta y Merlot

Cabernet Sauvignon, Carignan, Black grenache and Merlot

Cabernet Sauvignon, Cariñena, Grenache noir et Merlot

CASA VELLA D'ESPIELLS, D.O. PENEDES 15,00

Cabernet Sauvignon

Caves / cavas / Sparkling wine / vins mousseaux

PARXET BRUT (D.O. CAVA) 17,00

Macabeu, Parellada i Pansa Blanca

Macabeo, Parellada y Pansa Blanca

Macabeo, Parellada and Pansa Blanca

Macabeu, Parellada et Raisin Blanc



Celery



Contain Gluten



Crustaceans



Eggs



Fish



Lupin



Milk



Molluscs



Mustard



Nuts



Peanuts



Sesame



Soya



Sulphites