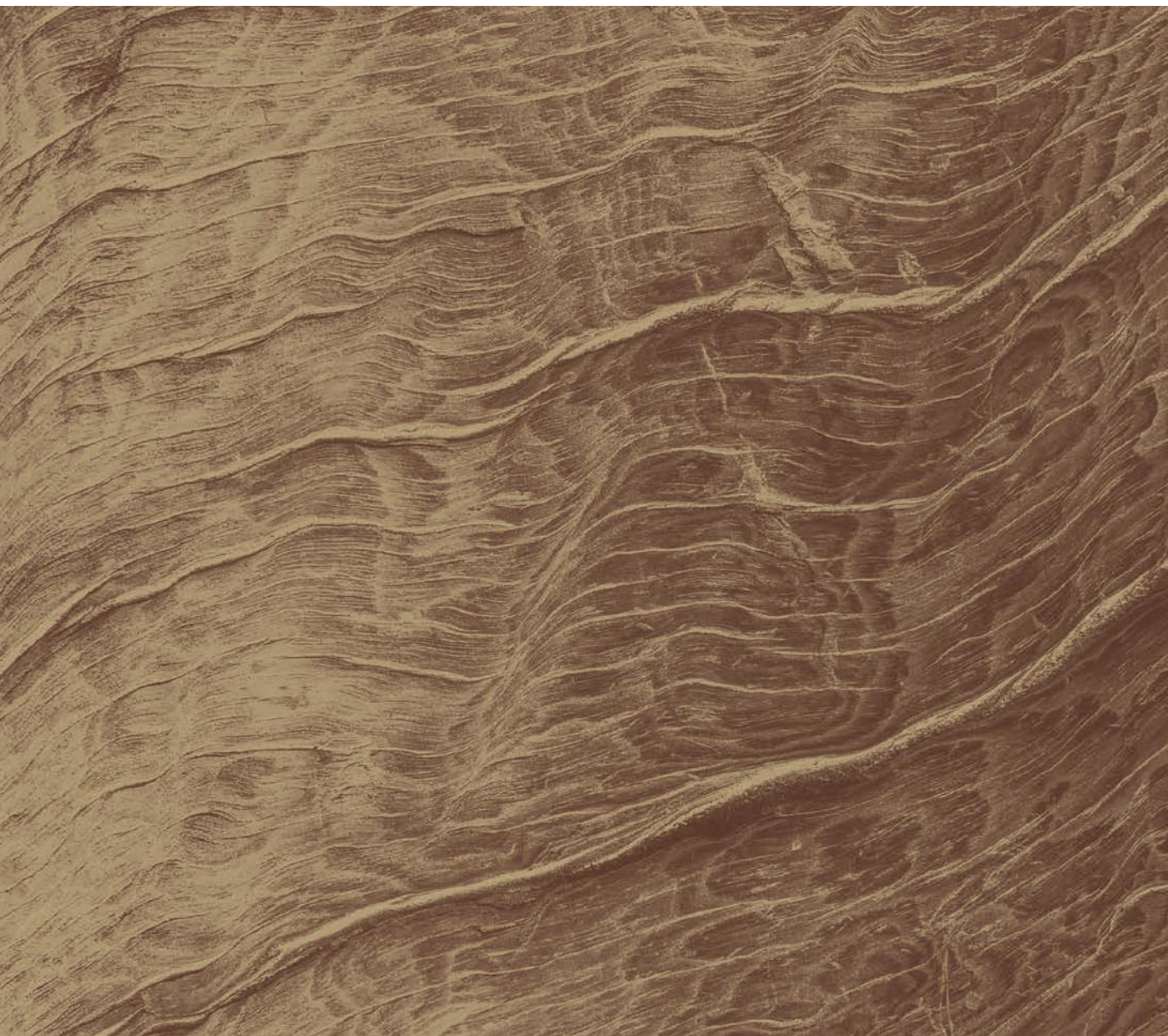




Lounge Bar Room Service





4,5% IGI inclòs / IGI inclus / IGI incluido / VAT included

Aigües

Aguas / Eaux / Water

Aigua Natural (sense gas)

5,50 €

Agua natural (sin gas) / Eau plate / Still water

Perrier (amb gas)

6,60 €

Agua mineral con gas Perrier / Eau gazeuse Perrier / Perrier Sparkling Water

Vichy Catalán (amb gas)

6,60 €

Agua mineral con gas Vichy / Eau gazeuse Vichy / Vichy Sparkling Water

Refrescs

Refrescos / Rafrachissements / Soft drinks

Coca-Cola 23,7 cl

4,40 €

Coca-Cola zero 23,7 cl

4,40 €

Fanta de llimona 23,7 cl

4,40 €

Citron/ limón/ lemon

Fanta de taronja 23,7 cl

4,40 €

Orange / naranja / orange

Tònica premium 20 cl

5,50 €

Sprite 20 cl

4,40 €

Aquarius de llimona 30 cl

5,00 €

Citron/ limón/ lemon

Aquarius de taronga 30 cl

5,00 €

Citron/ limón/ lemon

Bitter Kass 20 cl

5,50 €

Refresc de te

5,00 €

Sucs

Zumos / Jus / Juices

Taronja natural | Pinya | Albercoc | Poma | Tomàquet

5,50 €

Naranja natural / Piña / Albaricoque / Manzana / Tomate

Orange fraîche / Ananas / Abricot / Pomme / Tomate

Fresh orange / Pineapple / Apricot / Apple / Tomato

Cafès

Café / Café / Coffee

Expresso	3,30 €
Americà / Allongé / Americano / Black	3,30 €
Expresso descafeinat / Décaféiné / Descafeinado / Decaffeinated	3,30 €
Cafè amb llet / Café au lait / Café con leche / White Coffee	4,40 €
Tallat / Café noisette / Cortado / Macchiato	3,90 €
Cappuccino	5,50 €
Cafè irlandès / Café irlandais / Café irlandés / Irish coffee	9,30 €
Cigaló / Carajillo / Café arrosé / Coffee with Brandi	6,60 €
Latte Macchiato	5,50 €
Espresso Macchiato	4,40 €
Got de llet / Verre de lait / Vaso de leche / Glass of milk	3,90 €
ColaCao	5,00 €
Cacaolat	5,50 €
Xocolata desfeta / Chocolate caliente / Chocolat chaud / Hot chocolate	6,50 €
Suís (<i>xocolata desfeta amb nata</i>) / Suizo (chocolate caliente con nata) Chocolat fondu à la crème / Melted chocolate with cream	7,50 €

Hora del te

L'heure du thé / Hora del té / Tea time

Te negre té negro / thé noir / black tea	5,00 €
Suprem Ceylon single origin	
Earl Grey tea	
Mediterranean Mandarin	
Darjeeling tea	
Te verd té verde / thé verd / green tea	5,00 €
Green tea with Jasmine flowers	
Sencha Green Tea	
Infusions infusiones	5,00 €
Pure Peppermint Leaves	
Rooibos Bourbon	
Chamomile Flowers	

Cervesa

Cervezas / Bières / Beer

San Miguel

Canya / Caña / Pression / On-tap 5,50 €

Pinta / Pinta / Pinte / Pint 8,30 €

Radler / Clara / Panaché / Shandy 6,00 €

San Miguel Gluten Free 6,00 €

San Miguel 00 6,00 €

San Miguel 00 Torrada 6,00 €

Alhambra Reserva 1925 7,20 €

And Beer Estrella Andorra 7,20 €

And Beer Amber Ale 7,20 €

Vermut i Aperitiu

Vermut y Aperitivo / Vermouth et Apéritif / Vermouth and Aperitif

Yzaguirre blanc blanco / white 7,70 €

Yzaguirre vermell rouge / rojo / red 7,70 €

Sr. Petroni blanc blanco / white 8,80 €

Sr. Petroni vermell rouge / rojo / red 8,80 €

Reserva especial blanc blanco / white 9,90 €

Reserva especial vermell rouge / rojo / red 9,90 €

Campari 7,70 €

Ricard 7,70 €

Aperol Spritz 15,00 €

Hugo 15,00 €

St. Germain Spritz 15,00 €

Snacks

Olives farcides d'anxova

7,00 €

Olives farcides d'anxova (peix)
Aceitunas rellenas de anchoa (pescado)
Olives farcies à l'anchois (poisson)
Anchovy-stuffed olives (fish)

Olives verdes partides amanides

6,00 €

Olives verdes partides amanides
Aceitunas verdes partidas aliñadas
Olives vertes fendues assaisonnées
Seasoned split green olives

Bossa de patates xips

4,50 €

Bossa de patates xips
Bolsa de patatas chips
Sachet de chips
Bag of potato chips

Navalles Rías Gallegas

18,50 €

Navalles Rías Gallegas (mol·luscs)
Navajas Rías Gallegas (moluscos)
Couteaux de mer des Rías Gallegas (mollusques)
Galician razor clams (molluscs)

Escopinyes Rías Gallegas

19,50 €

Escopinyes Rías Gallegas (mol·luscs)
Berberechos Rías Gallegas (moluscos)
Coques des Rías Gallegas (mollusques)
Galician cockles (molluscs)

Combinats amb Ginebra

Combinados con Ginebra / Mélanges à base de Gin / Drinks with Gin

Seagram's	13,20 €
Bombay Sapphire	13,20 €
Gin Mare	18,70 €
Gin Raw	17,10 €
Hendrick's	18,10 €
Brockman's	19,80 €
Sorgin Lurton	19,80 €
Martin Miller's	14,90 €
Monkey 47	28,10 €

NOTA: Totes les ginebres acompanyades de Schweppes Tónica Original

NOTA: Todas las ginebras acompañadas de Schweppes Tónica Original

NOTE : Tous les gins sont accompagnés de Schweppes Original Tonic

NOTE: All gin is mixed with Schweppes Tonic Original

Combinats amb Rom

Combinados con Ron / Mélanges à base de Rhum / Drinks with Rum

Bumbu	16,50 €
Brugal	13,20 €
Havana 3	13,20 €
Havana Selección Maestros	23,60 €
Zacapa Centenario solera Gran Reserva	23,60 €

NOTA: El refresc està inclòs en el combinat

NOTA: El refresco está incluido en el combinado

NOTE : La boisson sans alcool qui accompagne le cocktail est incluse

NOTE: Soft drink included

Combinats amb Vodka

Combinados con Vodka / Mélanges à la Vodka / Drinks with Vodka

Grey Goose	15,40 €
Absolut	13,20 €
Beluga	17,60 €

NOTA: El refresc està inclòs en el combinat

NOTA: El refresco está incluido en el combinado

NOTE : La boisson sans alcool qui accompagne le cocktail est incluse

NOTE: Soft drink included

Whiskys

Whiskys / Whiskys / Whiskys

Ballantines 10	13,20 €
Jameson	13,20 €
Macallan Quest	18,00 €
Lagavulin single malt islay 16 years	28,10 €
The Glenlivet 18	28,10 €
Chivas Regal 21	39,00 €
Macallan Sherry Oak 12	24,00 €
TENNESSEE	
Jack Daniel's Single Barrel	20,90 €
Woodford Reserve Kentucky whiskey	23,10 €

Tequilas

Tequila / Tequila / Tequila

Olmeca Silver	11,00 €
Mezcal Artesanal Encantado	24,20 €
Olmeca Altos Reposado	13,20 €

Licors

Licores / Liqueurs / Liqueurs

Limoncello	7,70 €
Amaretto Disaronno	9,90 €
Orujos	7,70 €
Herbes / hierbas / herbes / herbs	
Crema / crema / crème / cream	
Blanc / blanco / blanc / white	
Frangelico	7,70 €
Baileys	8,80 €
Patxaran	7,70 €
Ratassia (Licor d'Andorra)	8,30 €
Chartreuse cuvee des Meilleures Ouvriers	17,60 €
Grappa Sarpa di Poli	12,10 €
Grappa Cleopatra Moscato	18,70 €

Brandi

Brandi / Brandy / Brandy

Mascaró	11,00 €
Lepanto	14,30 €
Jaume I	30,30 €

Cognacs i Armanyacs

Coñacs y Armañacs / Cognacs et Armagnacs / Cognacs and Armagnacs

Calvados Pays D'auge	15,40 €
3 años / 3 anys / 3 ans / 3 years	
Courvoisier VSPO	18,70 €
Armagnac Dartigalongue	24,80 €
Rémy Martin VSOP	22,60 €
Hennessy Very Special	17,60 €

Vins negres

Vino tinto / Vins rouges / Red Wine

D.O. MONTSANT

Set de tota la vida (Estones de Mishima)

Garnatxa, samsó i Syrah

28,00 €

D.O. LUJAN DE CUYO, ARGENTINA

Nuna Chakana

Malbec

32,00 €

D.O. MOUNTAGNE SAINT EMILION, FRANÇA

Chateau Bonneau

Merlot

45,00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Finca Viladellops

Garnatxa i Syrah

31,00 €

D.O. BOURGOGNE, FRANÇA

Faiveley Bourgogne

Pinot Noir

50,00 €

D.O. BUDEAUX, FRANÇA

Château Clarke

Merlot i Carvernet Sauvignon

65,00 €

D.O. ANDORRA

Torb

Cornalin, Merlot i Syrah

70,00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Alion

Tempranillo

120,00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Vega Sicilia Valbuena 5º

Tinta Fina i Merlot

212,00 €

Vins rosats

Vino rosado / Vins rosés / Rosé wines

D.O. PLA DE BAGES

Nurva Abadal

Mandó, Sumoll i Picapoll Negre

28,00 €

D.O. CÔTES DE PROVENCE, FRANÇA

Grand Boise

Garnatxa, Syrah i Cinsault

38,00 €

Vins blancs

Vino blanco / Vins blancs / White wines

D.O. RIAS BAIXAS

Attis Lías Finas

Albarinyo

33,00 €

D.O. PRIORAT

Usatges Clos del Ubac

Macabeo, Xarel·lo, Moscatel i Garnatxa Blanca

48,00 €

D.O. RUEDA

Hermanos Fernández

Verdejo

29,00 €

D.O. EMPORDA

Groc d'Anfora

Garnatxa Blanca, Macabeo, Garnatxa Tinta

28,00 €

D.O. CONCA DE BARBERÀ

Castillo de Milmanda

Chardonnay

70,00 €

D.O. FRANÇA

Domain Guillaman

Colombard i Sauvignon

26,00 €

Chablis William Fevre

Chardonnay

53,00 €

D.O. JAPÓ

Kuroobi "DO-DO" Yamaha Junmai

Sake

40,00 €

Escumosos

Espumosos / Mousseux / Sparkling wine

CORPINNAT

Julia Bernet Brut Nature	28,00 €
Llopart Leopardi Brut Nature Gran Reserva	45,00 €
Llopart Microcosmos Rosé	40,00 €

Champany

Champán / Champagne / Champagne

Bollinger Special Cuvve	80,00 €
Bollinger Rose Special Cuvee	107,00 €
Bollinger PN	160,00 €
Dom Perignon Vintage	300,00 €

A copes

A copas / Au verre / By the glass

ESCUMOSOS / ESPUMANTES / PÉTILLANT / SPARKLING

Julia Bernet (Corpinat)	9,00 €
Bollinger Special Cuvee (Champagne)	20,00 €

VI BLANC / VINO BLANCO / VINS BLANCS / WHITE WINES

Attis Lías Finas (Rias Baixas)	8,00 €
Domain Guilleman (Côtes de Gascon)	7,00 €
Chablis William Fevre (Chablis)	12,50 €

VI ROSAT / VINO ROSADO / VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

Grand Boise (Côtes de Provence)	9,00 €
--	--------

VI NEGRE / VINO TINTO / VINS ROUGES / RED WINE

Set de tota la vida (Montsant)	7,50 €
Nuna Chakana (Mendoza, Argentina)	8,50 €
Faiveley Bourgogne (França)	12,50 €
Torb (Andorra)	18,00 €

VINS GENEROSOS / VINOS GENEROSOS / VINS GÉNÉREUX / SHERRY WINES

Oporto Tawny	7,00 €
Tokaji Aszu 3 Puttonyos	16,00 €
Pedro Ximénez	10,00 €

Còctels sense alcohol

Cócteles sin alcohol / Cocktails sans alcool / Mocktails

Smoothie de fruites

Maduixa/Platan o Pinya/Poma

9,00 €

Smoothie de frutas (Fresa/Platano o Piña/Manzana)

Smoothie aux fruits (Fraise/Banane ou Ananas/Pomme)

Fruit smoothie (Strawberry/Banana or Pineapple/Apple)

Mangcok

14,30 €

Nèctar de mango, llet de coco & suc de llimona

Néctar de mango, leche de coco & zumo de limón

Nectar de mangue, lait de coco et jus de citron vert

Mango nectar, coconut milk & lime juice

Virgin Mule

14,30 €

Llima, ginger-ale & menta fresca

Lima, ginger-ale & menta fresca

Citron vert, soda au gingembre et menthe fraîche

Lime, ginger ale & fresh mint

Palomita

14,30 €

Suc d'aranja, xarop de ginebre, hibiscos & toc de sal

Zumo de pomelo, sirope de jengibre, hibiscos & toque de sal

Jus de pamplemousse, sirop de gingembre, hibiscus et pointe de sel

Grapefruit juice, ginger syrup, hibiscus & touch of salt

Còctels clàssics

Cócteles clásicos / Cocktails classiques / Classic Cocktails

Caipirinha

17,60 €

Cachaça, llimona i sucre

Cachaça, limón y azúcar

Cachaça, citron et sucre

Cachaça, lemon and sugar

Old Fashioned

22,00 €

Bourbon Woodford, sucre roig i angostura

Bourbon Woodford, azúcar mascado y angostura

Bourbon Woodford, sucre de canne et angostura

Bourbon Woodford, muscovado and angostura

Clover Club

17,60 €

Ginebra, Martini Dry, Gerds, Llimona i Ou

Ginebra, Martini Dry, Frambuesas, Limón y Huevo

Gin, Martini Dry, Framboises, Citron et Œuf

Gin, Martini Dry, Raspberries, Lemon and Egg

Spicy Mescalita

22,00 €

Mezcal, Cointreau, Llima i Agave

Mezcal, Cointreau, Lima y Agave

Mezcal, Cointreau, citron vert et agave

Mezcal, Cointreau, Lime and Agave

Bijou

17,60 €

Ginebra, Chartreuse verd, Vermut i Bitter de taronja

Ginebra, Chartreuse verde, Vermut y Bitter de naranja

Gin, Chartreuse verte, vermouth et bitter à l'orange

Gin, Green Chartreuse, Vermouth and Orange Bitters

Pisco Sour

17,60 €

Pisco, Llima, Ou i Sucre

Pisco, Lima, Huevo y Azúcar

Pisco, citron vert, œuf et sucre

Pisco, Lime, Egg and Sugar

Mint Julep

17,60 €

Whisky, Sucre, Soda i Menta

Whisky, Azúcar, Soda y Menta

Whisky, sucre, soda et menthe

Whisky, Sugar, Soda and Mint

Daiquiri

17,60 €

Rom, Cointreau, llima i sucre

Rom, Cointreau, lima y azúcar

Rhum, Cointreau, citron vert et sucre

Rum, Cointreau, lime and sugar

Còctels d'autor

Cócteles de autor | Cocktails d'auteur | Author Cocktails

Gall del Bosc

19,80 €

Ginebra, Ratassia, Aperol

Ginebra, Ratafia, Aperol

Gin, Ratafia, Aperol

Capvespre de tardor

19,80 €

Aperol, Saint Germain, suc de pinya i clara d'ou

Atardecer de Otoño | Atardecer de Otoño | Autumn Sunset

Aperol, Saint Germain, zumo de piña y clara de huevo

Aperol, Saint Germain, jus d'ananas et blanc d'œuf

Aperol, Saint Germain, pineapple juice and egg white

Pepin Colins

19,80 €

Hendricks, cogombre fresc & toc de soda

Hendricks, pepino fresco & toque de soda

Hendricks, concombres frais et une touche de soda

Hendricks, fresh cucumber & a touch of soda

Baianá

19,80 €

Vodka de maduixa, Passoa, suc d'aranja i toc de tònica

Vodka de fresa, Passoa, zumo de pomelo y toque de tónica

Vodka à la fraise, Passoa, jus de pamplemousse et touche de tonique

Strawberry vodka, Passoa, grapefruit juice and a dash of tonic

Recomanacions del xef

Recomendaciones del chef | Recommendations du chef | Chef's specials

Caviar Beluga Iraní Wild Raise 50 g

280,00 €

Caviar Beluga Iranien Wild Raise 50 g

Caviar Beluga Iranien Wild Raise 50 g

Iranian Beluga Caviar Wild Raise 50 g

Llagostins cuits

28,50 €

Langostinos cocidos

Langoustines cuites

Boiled prawns

Salmó Carpier fumat

35,00 €

Salmón Carpier ahumado

Saumon fumé Carpier

Carpier smoked salmon

Cranc reial 100 g

32,00 €

Cangrejo real 100 g

Crabe royal 100 g

King crab 100g

Clàssics de la carta

Clásicos de la carta | Des classiques au menu | Classics on the menu

Llom de salmó Red Label

33,00 €

Lomo de salmón Red Label

Longe de saumon Red Label

Red Label salmon loin

Fish and chips de bacallà

Fish and chips de bacalao

Morue et frites

Cod fish and chips

24.00 €

Pit de pollastre de pages amb patates fregides casolanes

27.00 €

Pechuga de pollo de pages con patatas fritas caseras

Poitrine de poulet campagnarde avec frites maison

Country chicken breast with homemade french fries

Entrants

Entrantes / Entrées / Starters

Amanida Cèsar



19,50 €

Enciam, formatge parmesà, salsa César clàssica, pollastre cruixent, tomàquets cirereta i crostonets de pa.

Ensalada César

Lechuga, queso parmesano, aderezo César clásico, pollo crujiente, tomates cherry y picatostes.

Salade César

Laitue, parmesan, sauce César classique, poulet croustillant, tomates cerises et croûtons.

Caesar Salad

Lettuce, parmesan, classic Caesar dressing, crispy chicken, cherry tomatoes and croutons.

Amanida de formatge de cabra



16,50 €

Sobre llit de fulles verdes, tomàquets cirereta confitats, nous caramel·litzades i reducció d'aceto balsàmic.

Ensalada de queso de cabra

Base de hojas verdes, tomates cherry confitados, nueces caramelizadas y reducción de aceto balsámico.

Salade de fromage de chèvre

Sur lit de feuilles vertes, tomates cerises confites, noix caramélisées et réduction de vinaigre balsamique.

Goat Cheese Salad

Green leaves, confit cherry tomatoes, caramelised nuts, balsamic reduction.

Crema de verdures

Amb crostonets de pa. Opció de parmesà o pipes torrades.



9,50 €

Crema de verduras

Con picatostes. Opción de queso parmesano o pipas tostadas.

Crème de légumes

Avec croûtons. Option parmesan ou graines toastées.

Vegetable Cream Soup

With croutons. Optional parmesan or toasted seeds.

Hummus de cigrons

17,00 €

*Amb tomàquets cirereta confitats i mix d'olives
marinades en AOVE i herbes, acompanyat de pa de pita.*

Hummus de garbanzos

Con tomates cherry confitados y mezcla de olivas marinadas en AOVE y hierbas, acompañado de pan de pita.

Houmous de pois chiches

Avec tomates cerises confites, olives marinées à l'huile d'olive vierge extra et herbes, servi avec pain pita.

Chickpea Hummus

With confit cherry tomatoes and olives marinated in EVOO & herbs, pita bread.

Tires de pollastre cruixent

14,50 €

Amb patates fregides de la casa.

Tiras de pollo crujiente

Acompañadas de patatas fritas caseras.

Tenders de poulet croustillant

Avec frites maison.

Crispy Chicken Strips

Served with homemade fries.

Ideal per compartir

Idéal para compartir / Idéal à partager / To share

Gravlax de salmó

19,50 €

*Salmó curat en remolatxa amb crema cítrica de cebollí,
encurtits, juliana de vegetals i caviar de wasabi.
Servit amb torrada de pa de massa mare*

Gravlax de salmón

Salmón curado en remolacha con crema cítrica de cebollino, encurtidos, juliana de vegetales y caviar de wasabi.
Acompañado de pan de masa madre.

Gravlax de saumon

Saumon mariné à la betterave, crème citronnée à la ciboulette, pickles, julienne de légumes et perles de wasabi. Avec pain au levain.

Salmon Gravlax

Beetroot-cured salmon, citrus chive cream, pickles, vegetable julienne, wasabi pearls, sourdough toast.

Anxoves del Cantàbric (6 filets)

21,00 €

*Amb pa de vidre amb tomàquet,
marinades en oli d'oliva i pebre vermell.*

Anchoas del Cantábrico (6 filetes)

Con pan de cristal con tomate, marinadas en aceite de oliva y pimentón.

Anchois de la mer Cantabrique (6 filets)

Avec du pain cristal et de la tomate marinés à l'huile d'olive et paprika.

Cantabrian Anchovies (6 fillets)

With crystal bread and tomato, marinated in olive oil and paprika.

Pernil ibèric tallat a mà

32,00 €

amb pa de vidre amb tomàquet i OOVE

Jamón ibérico cortado a mano

Con pan de cristal con tomate y AOVE.

Jambon ibérique coupé au couteau

Avec pain cristal à la tomate et huile d'olive vierge extra.

Hand-carved Iberian Ham

With cristal bread, tomato and EVOO.

Croquetes de pernil (4 u.)

12,50 €

Croquetas de jamón (4 u.)

Croquettes de jambon (4 pcs)

Ham Croquettes (4 pcs)

Croquetes de formatge (4 u.)

12,50 €

Croquetas de queso (4 u.)

Croquettes de fromage (4 pcs)

Cheese Croquettes (4 pcs)

Patates braves

12,50 €

Amb salsa brava i allioli.

Patatas bravas

Con nuestra salsa brava y alioli.

Patatas bravas

Avec sauce brava et aioli.

Patatas bravas

With spicy brava sauce and aioli.

Principals

Principales / Plats principaux / Main courses

Hamburguesa Angus

26,00 €

Pa de brioix, carn Angus, bacó, cogombrets agredolços, formatge cheddar i ceba caramel·litzada. Acompanyada de patates fregides.

Hamburguesa Angus

Pain brioche, carne Angus, bacon, pepinillos agridulces, queso cheddar y cebolla caramelizada. Con patatas fritas.

Burger Angus

Pain brioché, viande Angus, bacon, pickles aigre-doux, cheddar, oignons caramélisés, frites.

Angus Burger

Brioche bun, Angus beef, bacon, pickles, cheddar, caramelised onion, fries.

Club Sàndvitx

22,00 €

Pa torrat, formatge Mahón, bacó, pollastre, ou, enciam, tomàquet i maionesa. Amb patates fregides.

Club Sándwich

Pan tostado, queso Mahón, bacon, pollo, huevo, lechuga, tomate y mayonesa. Con patatas fritas.

Club Sandwich

Pain toasté, fromage Mahón, bacon, poulet, œuf, laitue, tomate, mayonnaise, frites.

Club Sandwich

Toasted bread, Mahón cheese, bacon, chicken, egg, lettuce, tomato, mayo, fries.

Sandvitx vegetal

19,50 €

Hummus, tomàquets secs, pebrots del piquillo, olives marinades, ruca i pa de xapata. Amb patates fregides.

Sándwich vegetal

Hummus, tomates secs, pimientos del piquillo, olivas marinadas, rúcula y pan chapata. Con patatas fritas.

Sandwich végétal

Houmous, tomates séchées, poivrons piquillo, olives marinées, roquette, pain ciabatta, frites.

Vegetarian Sandwich

Hummus, sundried tomatoes, piquillo peppers, marinated olives, rocket, ciabatta, fries.

Llom de rap a baixa temperatura

29,50 €

Amb gremolata cítrica d'olives negres i tàperes, sobre crema de pastanaga, safrà i taronja, amb miniverdura de temporada saltada amb mantega.

Lomo de rape a baja temperatura

Gremolata cítrica de olivas negras y alcaparras, sobre crema de zanahoria, azafrán y naranja, con mini verduras de estación salteadas en mantequilla.

Lotte basse température

Avec gremolata d'olives noires et câpres, crème de carotte, safran et orange, mini légumes sautés au beurre.

Low-temperature Monkfish

Citrus gremolata of black olives & capers, carrot-saffron-orange cream, seasonal mini vegetables sautéed in butter.

Filet de vedella amb mantega Café Paris

33,00 €

Amb patates baby saltades en mantega trufada, bolets confitats i herbes.

Solomillo de ternera con mantequilla Café Paris

Acompañado de patatas baby salteadas en mantequilla trufada, setas confitadas y hierbas.

Filet de bœuf beurre Café Paris

Avec pommes de terre baby sautées au beurre truffé, champignons confits et herbes.

Beef Tenderloin Café de Paris

Baby potatoes sautéed in truffle butter, confit mushrooms and herbs.

Llamàntol amb ous de corral ferrats i patates fregides naturals

½ Llamantol | ½ Bogavante | ½ Homard | ½ Lobster

39,00 €

Llamantol sencer | Bogavante entero | Homard entier | Whole Lobster

65,00 €

Bogavante con huevos fritos de corral y patatas fritas naturales. (Crustáceos, huevo)

Homard avec œufs au plat fermiers et frites maison

Lobster with Farm Eggs & Homemade Fries

Espaguetis amb salsa a escollir

16,50 €

Tomàquet, pesto d'alfàbrega o bolonyesa.

Espaguetis con salsa a elección

Tomate, pesto de albahaca o boloñesa. (Gluten) Lacteos

Spaghetti sauce au choix

Tomate, pesto basilic ou bolognaise.

Spaghetti with Choice of Sauce

Tomato, basil pesto or bolognese

Postres

Desserts

Tarta de formatge estil basc

Sense salsa / Amb salsa de fruits vermells / Amb salsa de festucs 

12,50 €

Tarta de queso estilo vasco

Sin salsa / Con salsa de frutos rojos / Con salsa de pistacho

Gâteau au fromage basque

Sans sauce / Avec fruits rouges / Avec sauce pistache.

Basque Cheesecake

Plain / Red fruit sauce / Pistachio sauce.

Lingot de xocolata amb taronja i fava tonka

Mousse de xocolata aromatitzada amb fava tonka i ratlladura de taronja, amb gelat d'avellanes.

9,50 €

Lingote de chocolate con naranja y haba tonka

Mousse de chocolate aromatizado con haba tonka y ralladura de naranja, con helado de avellanas.

Lingot chocolat-orange & fève tonka

Mousse au chocolat parfumée à la tonka et orange, glace noisette.

Chocolate–Orange & Tonka Bean Bar

Chocolate mousse with tonka bean & orange zest, hazelnut ice cream.

Domo de gerds amb hibiscus

Mousse de gerds amb cor d'hibiscus, amb gelat de coco.

9,50 €

Domo de frambuesa con hibiscus

Mousse de frambuesa con corazón de hibiscus, con helado de coco.

Dôme de framboise & hibiscus

Mousse framboise cœur hibiscus, glace coco.

Raspberry & Hibiscus Dome

Raspberry mousse with hibiscus centre, coconut ice cream.

Fruita de temporada

9,50 €

Fruta de temporada / Fruits de saison / Seasonal Fruit

Ració de trufes (4 u.)

7,50 €

Ración de trufas de chocolate (4 u.)

Truffles chocolat (4 pcs)

Chocolate Truffles (4 pcs)

Gelats Marca Bibi e Bibó

4 €/bola

Cremes: xocolata, vainilla, caramel salat, torró de Jijona, festuc, avellana italiana.

Sorbets (vegans): llimona, maduixa, mango amb llima, pinya amb menta, coco, xocolata sense llet.

Gelats Marca Bibi e Bibó

Cremes: xocolata, vainilla, caramel salat, torró de Jijona, festuc, avellana italiana.

Sorbets (vegans): llimona, maduixa, mango amb llima, pinya amb menta, coco, xocolata sense llet.

Glaces Bibi e Bibó

Crèmes : chocolat, vanille, caramel salé, turrón, pistache, noisette.

Sorbets (vegans) : citron, fraise, mangue-citron vert, ananas-menthe, coco, chocolat sans lait.

Ice Cream Bibi e Bibó

Creams: chocolate, vanilla, salted caramel, nougat, pistachio, hazelnut.

Sorbets (vegans): lemon, strawberry, mango–lime, pineapple–mint, coconut, milk-free chocolate.

Creps

8.50 €

Crepes / Crêpes

Mantega i sucre / Mantequilla y azúcar / Beurre-sucre / Butter–sugar 

Xocolata / Chocolate / Chocolat / Chocolate 

Caramel salat / Caramelo salado / Caramel salé / salted caramel 

Llimona / Limón / Citron / Lemon

Festuc / Pistacho / Pistache / Pistachio 

Extres de fruita: plàtan, maduixes, fruits vermells

2.50 €

Extras de fruta: plátano, fresas, frutos rojos

Suppléments fruits : banane, fraises, fruits rouges

Fruit extras: banana, strawberries, red fruits

Room Service Nit

Noche / Nuit / Late night

Tel. 4444 (23:00 - 7:00 h)

Pernil ibèric amb pa de vidre amb tomàquet i OOVE

Jamón ibérico con pan de cristal con tomate y AOVE

Jambon ibérique + pain cristal tomate

Iberian ham + cristal bread with tomato

32,00 €

Taula de formatges internacionals, fruits secs, olives i torradetes

Tabla de quesos internacionales, frutos secos, olivas y tostaditas

Plateau de fromages internationaux

International cheese platter

28,00 €

Entrepà de pernil i formatge amb xips de patata

Bocadillo de jamón y queso con chips de patatas

Sandwich jambon-fromage + chips

Ham & cheese sandwich + chips

16,00 €

Amanida de tomàquet de Barbastro, ventresca de tonyina i cebollí

Ensalada de tomate de Barbastro, ventresca de atún y cebollino

Salade tomate Barbastro, ventrèche de thon et ciboulette

Barbastro tomato salad, tuna belly & chives

18,00 €

Espaguetis amb salsa de tomàquet

Espaguetis con salsa de tomate

Spaghetti sauce tomato

Spaghetti with tomato sauce

16,50 €

Crema de verdures amb crostonets i parmesà

Crema de verduras con picatostes y parmesano

Crème de légumes + parmesan

Vegetable cream soup + parmesan

9,50 €

Room Service Nit

Noche / Nuit / Late night

Tel. 4444 (23:00 - 7:00 h)

Fruita / Fruta / Fruits / Fruit

9,50 €

Pastís de formatge estil basc



12,50 €

Tarta de queso "estilo Vasco"

Gâteau basque

Basque cheesecake

Iogurts Pastoret



5,00 €

(Maduixa, Gerds, Natural, Préssec & Maracujà)

Yogures Pastoret (Fresa, Frambuesa, Natural, Melocotón & Maracuyá)

Yaourts Pastoret (Fraise, Framboise, Nature, Pêche et Fruit de la Passion)

Pastoret yoghurts (Strawberry, Raspberry, Natural, Peach and Passion Fruit)

Gelats (Vainilla, Xocolata)



8,00 €

Cremas heladas (Vainilla, Chocolate)

Glaces (Vanille, Chocolat)

Ice-creams (Vainilla, Chocolate)

Sorbets (Maduixa, Mango)

7.50 €

Sorbets (Fresa, Mango)

Sorbets (Fraise, Mangue)

Sorbets (Strawberry, Mango)

Suplement Room Service 10 € — De 8:00 a 22:00 h

Suplemento Room Service 10 € — De 8:00 a 22:00 h

Supplément Room Service 10 € — De 8:00 à 22:00 h

Room Service supplement 10 € — From 8 am to 10 pm

Al·lergens

Alérgenos | Allergènes | Allergens



Gluten



Ou / Huevo / Ouefs / Eggs



Api / Apio / Céleri / Celery



Sèsam / Sésame / Sesame



Mostassa / Mostaza / Moutarde / Mustard



Llet / Leche / Lait / Milk



Soja / Soy



Peix / Pescado / Poissons / Fish



Crustacis / Crustáceo / Crustcé / Crustacean



Cacahuets / Cacahuetes / Cacahuètes / Peanuts



Fruits secs / Frutos secos / Nuts



Sulfits / Sulfitos / Sulfite / Sulphite



Tramussos / Altramuces / Graine de lupin / Lupin beans



Moluscs / Moluscos / Mollusque / Mollusk





PARK
PIOLETS

★★★★★

*Mountain Hotel
& Spa*