

ROOM SERVICE



MENU

Els mossets de la Duquessa

Los bocados de la Duquesa / Duquesa's bites

Croquetes de pernil ibèric.	4,00 € / u
Croquetas de jamón ibérico.	(1,2,3)
Iberian ham croquettes.	
Braves picantones.	11,00 €
Bravas picantonas.	(3)
Spicy bravas.	
Anxoves de Xillu amb oli d'algues. (4u)	17,00 €
Anchoas de Xillu con aceite de algas. (4u)	(1,5)
Xillu anchovies with seaweed oil. (4u)	
Pernil ibèric tallat a ganivet.	30,00 €
Jamón ibérico cortado a cuchillo.	
Thinly sliced iberian ham.	
Taula de formatges catalans.	20,00 €
Tabla de quesos catalanes	
Catalan cheese board.	
Pa de coca de vidre amb tomàquet.	5,00 €
Pan de coca de cristal con tomate.	(1)
Crystal bread with tomato.	

Pasta & Pizza

Rigattoni amb ragú a la bolonyesa.	17,00 €
Rigattoni amb ragú a la boloñesa.	(1,12,13)
Rigattoni with bolognese ragout.	
Rigattoni amb salsa de formatge i llimona.	17,00 €
Rigattoni con salsa de queso y limón.	(1,2)
Rigattoni with cheese & lemon sauce.	
Pizza Margarita.	15,00 €
Margherita Pizza.	(1,2)
Pizza de pernil amb ruca.	18,00 €
Pizza de jamón y rúcula.	(1,2)
Ham & arugula Pizza.	



Al·lèrgògens
Alérgenos / Allergens

1.Gluten - 2.Lactosa / Lactose - 3.Ou / Huevo / Egg - 4.Crustaci / Crustáceo / Crustacean - 5.Peix / Pescado / Fish
6.Mol·lusc / Molusco / Mollusc - 7.Soja / Soja / Soy - 8.Fruita seca / Frutos secos / Nuts - 9.Cacauets / Cacahuets / Peanuts
10.Sèsam / Sésamo / Sesame - 11.Tramús / Altramuz / Lupine - 12.Api / Apio / Celery - 13.Sulfits / Sulfitos / Sulphites



ROOM SERVICE



MENU

Principals

Principales / Mains

Amanida Cèsar amb pollastre de pagès a la graella. _____	17,00 €
Ensalada Cesar con pollo de pages a la parrilla. Caesar salad with grilled free-range chicken.	
El nostre Club Sandwich. _____	18,00 €
Nuestro Club Sandwich. Our Cub Sandwich.	(1,3)
Hamburguesa de vedella a la brasa amb pa de briox. _____	20,00 €
Hamburguesa de ternera a la brasa con pan de brioche. Grilled beef burger on a brioche bread.	
Rellom de vedella a la brasa amb guarnició de temporada. _____	29,00 €
Solomillo de ternera a la brasa con guarnición de temporada. Grilled beef sirloin with seasonal garnish.	
Peix de llotja amb guarnició de temporada. _____	29,00 €
Pescado de lonja con guarnición de temporada. Local fish with seasonal garnish.	

Postres

Desserts

Pastís lleuger de xocolata amb gelat de vainilla. _____	10,00 €
Tarta ligera de chocolate con helado de vainilla. Chocolate cake with vanilla ice cream.	(2,3,13)
Pastís de tres formatges amb confitura de temporada. _____	10,00 €
Tarta de tres quesos con confitura de temporada. Cheesecake made by three types of cheese with seasonal jam.	(2,3,13)
Gelats artesanals. _____	9,50 €
Helados artesanales. Homemade ice cream.	(2,3,7,8,9,10)



Al·lèrgens
Alérgenos / Allergens

1.Gluten - 2.Lactosa / Lactose - 3.Ou / Huevo / Egg - 4.Crustaci / Crustáceo / Crustacean - 5.Peix / Pescado / Fish
6.Mol·lusc / Molusco / Mollusc - 7.Soja / Soja / Soy - 8.Fruita seca / Frutos secos / Nuts - 9.Cacauets / Cacahuets / Peanuts
10.Sèsam / Sésamo / Sesame - 11.Tramús / Altramuz / Lupine - 12.Api / Apio / Celery - 13.Sulfits / Sulfitos / Sulphites

