

ROOM SERVICE

DESAYUNO

De 7:30 hrs a 11:00 hrs

DESAYUNO CONTINENTAL

25€

Ensalada de fruta

Cesta de bollería

Tostadas

Yogur natural o de fresa

Zumo de naranja o de pomelo

Café, té o leche

DESAYUNO LIGHT

28€

Ensalada de fruta

Tostadas de pan integral

Tortilla de clara de huevo

Muesli con frutos rojos con leche o yogur

Zumo de naranja o de pomelo

Café, té o leche

DESAYUNO INGLÉS

32€

Ensalada de fruta

Cesta de bollería

Tostadas

Dos huevos a su elección con tomatitos y ensalada
(Huevos benedictine +5€)

Beicon y salchichas

Yogur natural o de fresa

Zumo de naranja o de pomelo

Café, té o leche



ROOM SERVICE

DESAYUNO

De 7:30 hrs a 11:00 hrs

DESAYUNO A LA CARTA

Yogur, cereales, panes

Selección de panes (4 uds.)	7 €
Cesta de bollería	10 €
Tostadas de pan blanco o integral	7 €
Yogur natural o de frutas	6 €
Selección de cereales	8 €
Ensalada de fruta fresca de temporada	15 €

Huevos

Dos huevos a su elección o tortilla, con tomatitos y ensalada, beicon y salchichas	15 €
Tortilla francesa con opción de cebolla, tomate, setas de temporada, jamón york o queso parmesano	15 €
Huevos Benedictine con jamón york o salmón ahumado	19 €

Especialidades

Salmón ahumado acompañado de frutos secos y tostadas	19 €
Degustación de quesos catalanes km.0	27 €
Selección de embutidos ibéricos de bellota con pan con tomate	21 €

ROOM SERVICE

DESAYUNO

De 7:30 hrs a 11:00 hrs

DESAYUNO A LA CARTA

Bebidas

Café solo o con leche (Normal o descafeinado)	6 €
Capuccino o Café Latte Macchiato	7 €
Selección de té e infusiones	6 €
Zumo de naranja natural	7 €
Zumo de pomelo, manzana, piña o melocotón	5 €
Batido de chocolate "Cacaolat"	7 €

*Café, té e infusiones de origen local

NUESTRAS RECOMENDACIONES

De 11:00 hrs a 23:00 hrs

Pan de coca de Folgueroles con tomate y AOVE 🍄 🌿	5,50 €
Jamón ibérico de bellota Raventós 80 gr 🌙	28 €
Degustación de quesos catalanes km.0 🍷	27 €

TAPAS

Croquetas de jamón o gambas 🍷 🍷 🍷 🍷	3,25 € / ud.
Nuestras bravas 🍷 🌿	13 €
Dados de tapioca fritos con miel citrica 🍷 🌿	14 €
Salmón ahumado con soja y especias 🍷 🍷 🍷 🍷	21 €

ENSALADAS DE AQUÍ Y DE ALLÁ

César la florida (corazón de lechuga, pollo crujiente y nube de parmesano) 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🌙	22 €
Burrata fresca con tartar de tomate y rucula selvatica 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	18 €
Humus de judias azuki con topings de remolacha 🍷 🍷 🌿	18 €

🍷 Soja 🍷 Crustáceos 🍷 Gluten 🍷 Mostaza 🍷 Huevo 🍷 Frutos secos
🍷 Moluscos 🍷 Pescado 🍷 Lácteos 🌿 Vegano 🍷 Sésamo 🍷 Vegetariano






🌙 Horario nocturno: De 23:00 hrs a 6:00 hrs / 10% IVA incluido - Suplemento servicio habitación 5 €

ROOM SERVICE

CREMAS Y SOPAS

Gazpacho andaluz con tomatitos y albahaca   	15 €
Crema de calabacin con mini verduras	15 €










BOCADILLOS

Club sandwich clásico con patatas fritas  	 21 €
Burguer de buey con patatas fritas  	26 €
(bacon, queso, lechuga, tomate y salsa holandesa)	

SELECCIÓN DE PASTA

Rigatoni con 3 salsas a elegir	23 €
Boloñesa    Pesto   Trufa 	
Gnocchi a parisien con trufa y parmesano  	22 €

MOMENTO DULCE

Pecan cookie, caramel salee y grue de cacao     	13 €
Crumble de cereza con helado de almendra y bergamota  	 13 €
Plato de fruta fresca	 13 €

En caso de que usted presente alguna alergia o intolerancia,
consulte a nuestro personal y le informaremos.

 Soja  Crustáceos  Gluten  Mostaza  Huevo  Frutos secos
 Moluscos  Pescado  Lácteos  Vegano  Sésamo  Vegetariano

 Horario nocturno: De 23:00 hrs a 6:00 hrs / 10% IVA incluido - Suplemento servicio habitación 5 €

ROOM SERVICE

BEBIDAS



VINO BLANCO

DO Penedès Miranda d'Espiells, Chardonnay	☾*	8€	35€
DO Rías Baixas Albariño Marieta, Albariño		8€	35€
DO Rueda Verdejo Menade, Verdejo Finca La Colina, Sauvignon Blanc	☾*	8€	35€ 48€
DO Montsant Les Argiles d'Orto Blanc, Macabeo, Garnacha Blanca		8€	32€
DO Costers del Segre Cérvoles Blanc, Macabeu			65€
DO Empordà Obsequi 2023, Garnacha blanca, Sauvignon blanc Finca la Garriga, Cariñena blanca, Chardonnay			40€ 50€
DO Rías Baixas Lambe Espinhas, Albariño			45€
DO Ribeira Sacra Loia Godello, Albariño			48€
DO Chablis Regnard Chablis "Grenouilles" 2018, Grand cru			185€
DO Borgoña Louis Latour Meurault Ch. "Blagny" 2020 1er Cru, Chardonnay			275€

VINO ROSADO

DO Penedès Born Rosé Barcelona, Garnacha, Tempranillo		8€	35€
DO Tres riberas Chivite Las Fincas, Garnacha, Tempranillo	☾*	8€	35€
AOC Provence (França) By Ott Rosé, Syrah, Cinsault, Grenache		12€	45€

ROOM SERVICE

BEBIDAS



VINO TINTO

DO MONTSANT

Les Argiles d'Orto Negre, Garnacha, Samsó
Furvus, Garnacha, Merlot

8€ 30€
60€

DO Ribera de duero

Pago d'Anguix, Tempranillo
Flor de Pingus 2020, Tempranillo
Vega Sicilia Único 2011, Tempranillo, Cabernet Sauvignon

☾* 10€ 50€
420€
900€

DO RIOJA

Luis Cañas, Malvasia, Tempranillo, Tempranillo blanco, Viura
Viña Tondonia, Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo
Roda Reserva I, Tempranillo

☾* 9€ 30€
90€
130€

DO Bierzo

Pétalos del Bierzo, Mencía

45€

DO empordà

5 Fincas, Samsó, Garnacha, Merlot, Cabernet, Sirah
Camino, Garnacha tinta, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Finca Malaveina 2021, Cabernet, Merlot, Garnacha

9€ 45€
55€
80€

DO Toro

Numanthia, Tinta de toro

110€

DO Priorat

Clos Mogador 2020, Garnacha Tinta, Cariñena, Syrah, Cabernet
Sauvignon
Cruor 2019, Samsó, Garnacha, Sirah

175€
48€

DO Borgoña

Nuits Saint Georges 1er Cru, Pinot Noir

265€

ROOM SERVICE

BEBIDAS



CAVA / CORPINNAT

Juvé & Camps Milesimé Chardonnay	☾*	13€	46€
AT Roca Brut Reserva			36€
Recaredo Brut Nature Terrers, Corpinnat			75€
Llopart Corpinnat			80€
Agustí Torelló Mata Kripta			160€
Juvé & Camps Brut Rosé	☾*	11€	38€
Raventós i Blanc de Nit Rosat			45€

CHAMPAGNE

Louis Roederer	☾*	18€	120€
Moët Imperial			130€
Taittinger Brut Reserva			140€
Taittinger Prestige Rosé			150€
Bollinger Special Cuvée Brut			150€
Ruinart Blanc de Blancs			210€
Dom Perignon			520€
Roederer Cristal 2015			650€
Louis Roederer Brut Vintage Rosé			200€
Louis Roederer Cristal Rosé 2014			1200€

VINO DULCE

DO Alella			
Dolç Mataró , Monestrell			7€
DO Oporto			
Fine Ruby			9€
DO Jerez			
Classic Pedro Ximenez			12€

ROOM SERVICE

BEBIDAS



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Coca-cola, Cola-cola Zero, Seven Up,
Lipton, Aquarius, Bitter Kas  5,50€

Schweppes Tónica Premium de sabores  7€

Tónica Fever Tree  7€

Redbull  8€

AGUAS MINERALES

Numen  0'5l 6€ / 1l 8€

Vichy  0,33l 6€ / 1l 8€

Sant Aniol 1l (agua con gas)  8€

San Pellegrino 0'5l  8€

Agua Numen de origen nacional / Agua Sant Aniol de origen local

CERVEZAS

Cerveza  6€ 10€

Cerveza premium  8€ 10€

Radler  6€

Alhambra 1925  7€

Coronita  7€

Cerveza sin gluten  7€

Cerveza sin alcohol  6€

Para destilados por favor, contacte con Room Service en la extensión 5310

ROOM SERVICE

ESMORZAR

De 7:30 hrs a 11:00 hrs

ESMORZAR CONTINENTAL

25€

Amanida de fruites

Cistella de brioixeria

Torrades

Iogurt natural o de maduixa

Suc de taronja o d'aranja

Cafè, te o llet

ESMORZAR LIGHT

28€

Amanida de fruita

Torrades de pa integral

Truita de clara d'ou

Muesli amb fruits vermells amb llet o iogurt

Suc de taronja o d'aranja

Cafè, te o llet

ESMORZAR ANGLÈS

32€

Amanida de fruita

Cistella de brioixeria

Torrades

Dos ous a la seva elecció amb tomaquets i amanida
(Ous benedictine +5€)

Bacó i salsitxes

Iogurt natural o de maduixa

Suc de taronja o d'aranja

Cafè, te o llet

ROOM SERVICE

ESMORZAR

De 7:30 hrs a 11:00 hrs

ESMORZAR A LA CARTA

logurt, cereals,pans

Selecció de pans (4 u.)	7 €
Cistella de brioxeria	10 €
Torrades de pa blanc o integral	7 €
logurt natural o de fruita	6 €
Selecció de cereales	8 €
Amanida de fruita fresca de temporada	15 €

Ous

Dos ous a la seva elecció amb tomaquets i amanida, bacó i salsitxes	15 €
Truita a la francesa amb opció de ceba, tomàquet, bolets de temporadas, pernil dolç o formatge parmesà	15 €
Ous Benedictine amb pernil dolç o salmó fumat	19 €

Especialitats

Salmó fumat acompanyat de fruits secs i torrades	19 €
Degustació de formatges catalans km. 0	27 €
Selecció d'embotits ibèrics de gla amb pa amb tomàquet	21 €

ROOM SERVICE

ESMORZAR

De 7:30 hrs a 11:00 hrs

ESMORZAR A LA CARTA

Begudes

Cafè sol o amb llet (Normal o descafeinat)	6 €
Capuccino o Cafè Latte Macchiato	7 €
Selecció de tes i infusions	6 €
Suc de taronja natural	7 €
Suc d'aranja, poma, pinya o prèsec	5 €
Batut de xocolata "Cacaolat"	7 €

*Cafè, te i infusions d'origen local

LES NOSTRES RECOMANACIONS

De 11:00 hrs a 23:00 hrs

Pa de coca folgueroles amb tomàquet i OOVE ✓	5,50 €
Pernil ibèric de gla Raventós 80g	28 €
Degustació de formatges catalans km. 0 🍷	27 €

TAPAS

Croquetes de pernil o gambes 🍷 🍷 🍷 🍷	3,25 € / ud.
Les nostres braves 🍷 ✓	13 €
Daus de tapioca amb mel cítrica 🍷 ✓	14 €
Salmó fumat amb soja i espècies 🍷 🍷 🍷 🍷	21 €

AMANIDES D'AQUÍ I D'ALLÀ

Cèsar la florida (cor d'enciam, pollastre cruixent i núvol de parmesà) 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	22 €
Burrata fresca amb tàrtar de tomàquet, rúcula selvàtica i pinyons 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	18 €
Hummus de mongeta azuki amb topings de remolatxa 🍷 🍷 ✓	18 €

🍷 Soja 🍷 Crustaci 🍷 Gluten 🍷 Mostassa 🍷 Ou 🍷 Fruit Secs
🍷 Mol·lusc 🍷 Peix 🍷 Làctics ✓ Vegà 🍷 Sésame 🍷 Vegetarià






🌙 Horari Nocturn: De 23:00hrs a 06:00hrs - 10% IVA inclòs - Suplement servei habitació 5 €

ROOM SERVICE

CREMES I SOPES

Gaspatxo andalús amb tomàquets i alfàbrega   	15 €
Crema de carbassó amb mini verdures	15 €











ENTREPANS

Club sandwich clàssic amb patates fregides  	 21 €
(ou, bacon, pollastre, tomàquet i enciam)	
Burguer de bou amb patates fregides  	26 €
(bacó, formatge, enciam, tomàquet, salsa holandesa)	

SELECCIÓ DE PASTA

Rigatoni amb 3 salses a escollir	23 €
Bolonyesa    Pesto   Tòfona  	
Gnocchi a parisien amb tòfona i parmesà  	22 €

MOMENT DOLÇ

Pecan cookie, caramel salée i grue de cacao      	13 €
Crumble de poma amb gelat d'ametlla i bergamota  	 13 €
Plat de fruita fresca	 13 €

En cas que presenti alguna al·lèrgia o intolerància,
consulti amb el nostre personal i l'informarem.

 Soja  Crustaci  Gluten  Mostassa  Ou  Fruit Secs
 Mol·lusc  Peix  Làctics  Vegà  Sésame  Vegetarià



 *Horari Nocturn: De 23:00hrs a 06:00hrs - 10% IVA inclòs- Suplement servei habitació 5 €

ROOM SERVICE


BEGUDES



VI BLANC

DO Penedès Miranda d'Espiells, Chardonnay	 8€	35€
DO Rías Baixas Albariño Marieta, Albariño	8€	35€
DO Rueda Verdejo Menade, Verdejo Finca La Colina, Sauvignon Blanc	 8€	35€ 48€
DO Montsant Les Argiles d'Orto Blanc, Macabeo, Garnacha Blanca	8€	32€
DO Costers del Segre Cérvoles Blanc, Macabeu		65€
DO Empordà Obsequi 2023, Garnacha blanca, Sauvignon blanc Finca la Garriga, Cariñena blanca, Chardonnay		40€ 50€
DO Rías Baixas Lambe Espinhas, Albariño		45€
DO Ribeira Sacra Loia Godello, Albariño		48€
DO Chablis Regnard Chablis "Grenouilles" 2018, Grand cru		185€
DO Borgoña Louis Latour Meurault Ch. "Blagny" 2020 1er Cru, Chardonnay		275€

VI ROSAT

DO Penedès Born Rosé Barcelona, Garnacha, Tempranillo	8€	35€
DO Tres riberas Chivite Las Fincas, Garnacha, Tempranillo	 8€	35€
AOC Provence (França) By Ott Rosé, Syrah, Cinsault, Grenache	12€	45€

ROOM SERVICE

BEGUDES



VI NEGRE

DO MONTSANT

Les Argiles d'Orto Negre, Garnacha, Samsó
Furvus, Garnacha, Merlot

8€ 30€
60€

DO Ribera de duero

Pago d'Anguix, Tempranillo
Flor de Pingus 2020, Tempranillo
Vega Sicilia Único 2011, Tempranillo, Cabernet Sauvignon

☾* 10€ 50€
420€
900€

DO RIOJA

Luis Cañas, Malvasia, Tempranillo, Tempranillo blanco, Viura
Viña Tondonia, Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo
Roda Reserva I, Tempranillo

☾* 9€ 30€
90€
130€

DO Bierzo

Pétalos del Bierzo, Mencía

45€

DO empordà

5 Fincas, Samsó, Garnacha, Merlot, Cabernet, Sirah
Camino, Garnacha tinta, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Finca Malaveina 2021, Cabernet, Merlot, Garnacha

9€ 45€
55€
80€

DO Toro

Numanthia, Tinta de toro

110€

DO Priorat

Clos Mogador 2020, Garnacha Tinta, Cariñena, Syrah, Cabernet
Sauvignon
Cruor 2019, Samsó, Garnacha, Sirah

175€
48€

DO Borgoña

Nuits Saint Georges 1er Cru, Pinot Noir

265€

ROOM SERVICE

BEGUDES



CAVA / CORPINNAT

Juvé & Camps Milesimé Chardonnay	☾*	13€	46€
AT Roca Brut Reserva			36€
Recaredo Brut Nature Terrers, Corpinnat			75€
Llopart Corpinnat			80€
Agustí Torelló Mata Kripta			160€
Juvé & Camps Brut Rosé	☾*	11€	38€
Raventós i Blanc de Nit Rosat			45€

CHAMPAGNE

Louis Roederer	☾*	18€	120€
Moët Imperial			130€
Taittinger Brut Reserva			140€
Taittinger Prestige Rosé			150€
Bollinger Special Cuvée Brut			150€
Ruinart Blanc de Blancs			210€
Dom Perignon			520€
Roederer Cristal 2015			650€
Louis Roederer Brut Vintage Rosé			200€
Louis Roederer Cristal Rosé 2014			1200€

VI DOLÇ

DO Alella			
Dolç Mataró , Monestrell			7€
DO Oporto			
Fine Ruby			9€
DO Jerez			
Classic Pedro Ximenez			12€

ROOM SERVICE

BEGUDES



BEGUDES SENSE ALCOHOL

Coca-cola, Cola-cola Zero, Seven Up, Lipton, Aquarius, Bitter Kas	☾* 5,50€
Schweppes Tónica Premium de sabors	☾* 7€
Tónica Fever Tree	☾* 7€
Redbull	☾* 8€

AIGÜES MINERALS

Numen	☾* 0'5l 6€ / 1l 8€
Vichy	☾* 0,33l 6€ / 1l 8€
Sant Aniol 1l (aigua amb gas)	☾* 8€
San Pellegrino 0'5l	☾* 8€

Aigua Numen d'origen nacional / Aigua Sant Aniol d'origen local

CERVESES

Cervesa	☾* 6€	10€
Cervesa premium	☾* 8€	10€
Radler	☾* 6€	
Alhambra 1925	☾* 7€	
Coronita	☾* 7€	
Cervesa sense gluten	☾* 7€	
Cervesa sense alcohol	☾* 6€	

Per destil·lats si us plau, contacteu amb Room Service a l'extensió 5310



ROOM SERVICE

BREAKFAST

From 7:30 am to 11:00 am

CONTINENTAL BREAKFAST 25€

Fruit salad

Pastry basket

Toasts

Natural or strawberry yoghurt

Orange or grapefruit juice

Coffee, tea or milk

LIGHT BREAKFAST 28€

Fruit salad

Whole wheat toasts

Egg white omelette

Muesli and red fruits with milk or yoghurt

Orange or grapefruit juice

Coffee, tea or milk

ENGLISH BREAKFAST 32€

Fruit salad

Pastry basket

Toasts

Two eggs of your choice with tomatoes and salad
potato (Benedictine eggs +5€)

Bacon and sausages

Natural or strawberry yoghurt

Orange or grapefruit juice

Coffee, tea or milk

10% VAT included - Room service supplement 5€ / Locally sourced coffee and tea

ROOM SERVICE

BREAKFAST

From 7:30 am to 11:00 am

BREAKFAST À LA CARTE

Yoghurt, cereals, bread

Bread selection (4 pieces)	7 €
Pastry basket	10 €
White or whole wheat toasts	7 €
Natural or fruits yoghurt	6 €
Cereals selection	8 €
Seasonal fresh fruit salad	15 €

Eggs

Two eggs of your choice or omelette with tomatoes and salad bacon and sausages	15 €
Plain omelette with your choice of onion, tomato, seasonal mushrooms, ham or parmesan cheese	15 €
Benedictine eggs with ham or smoked salmon	19 €

Specialities

Smoked salmon with dried fruits and toasts	19 €
Selection of proximity catalan cheeses	27 €
Acorn-fed Iberian cold cuts assortment with bread and tomato	21 €

ROOM SERVICE

BREAKFAST

From 7:30 am to 11:00 am

BREAKFAST À LA CARTE

Beverages

Black coffee or coffee with milk (Normal or decaffeinated)	6 €
Capuccino or Coffee Latte Macchiato	7 €
Selection of teas and infusions	6 €
Fresh orange juice	7 €
Grapefruit, apple, pineapple or peach juice	5 €
Cold or hot chocolate	7 €

*Coffee, tea and herbal infusions of local origin

OUR RECOMMENDATIONS

Folgueroles traditional flat bread with tomato and extra virgin olive oil 🌿	5,50 €
Raventos iberian ham 80gr 🌙*	28 €
Selection of proximity catalan cheeses 🍷	27 €

TAPAS

Ham or prawns croquette 🏠 🍷 🍷 🍷	3,25 € / ud.
Our bravas 🍷 🌿	13 €
Fried tapioca cubes with citrus honey 🍷 🌿	14 €
Smoked salmon with soy and spices 🍷 🍷 🍷 🍷	21 €

SALADS FROM HERE AND THERE




La florida caesar salad (lettuce, crispy chicken and parmesan) 🏠 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🌙*	22 €
Fresh burrata cheese with tomato tartar and pinenuts 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	18 €
Azuki beans hummus with beetroot toppings 🍷 🍷 🌿	18 €

🍷 Soy 🍷 Crustacean 🍷 Gluten 🍷 Mustard 🏠 Egg 🍷 Fruit Secs
🍷 Mollusk 🍷 Fish 🍷 Dairy Products 🌿 Vegan 🍷 Sesame 🌿 Vegetarian



🌙* Night time : From 11pm to 6am - 10% VAT included - Room service supplement 5€

ROOM SERVICE






CREAMS AND SOUPS

Andalusian gazpacho with cherry tomatoes and basil   	15 €
Crème de courgette avec mini légumes	15 €











SANDWICHES

Classic club sandwich served with french fries  	 21 €
Beef burger served with french fries   	26 €
(bacon, cheese, lettuce, tomato and hollandese sauce)	

SELECTION OF PASTA

Rigatoni with three sauces to choose	23 €
Bolognese    Pesto   Truffle  	
Parisian gnocchis with truffle and parmesan   	22 €

SWEET MOMENTS

Pecan cookie, caramel shortbread and cocoa shavings      	13 €
Cherry crumble with almond and bergamot ice cream  	 13 €
Fresh fruit platter	 13 €

If you have any allergy or food intolerance,
ask our staff and we will inform you.

 Soy  Crustacean  Gluten  Mustard  Egg  Fruit Secs
 Mollusk  Fish  Dairy Products  Vegan  Sesame  Vegetarian

 Night time : From 11pm to 6am - 10% VAT included - Room service supplement 5€

ROOM SERVICE


BEVERAGES



WHITE WINE

DO Penedès Miranda d'Espiells, Chardonnay	 8€	35€
DO Rías Baixas Albariño Marieta, Albariño	8€	35€
DO Rueda Verdejo Menade, Verdejo Finca La Colina, Sauvignon Blanc	 8€	35€ 48€
DO Montsant Les Argiles d'Orto Blanc, Macabeo, Garnacha Blanca	8€	32€
DO Costers del Segre Cérvoles Blanc, Macabeu		65€
DO Empordà Obsequi 2023, Garnacha blanca, Sauvignon blanc Finca la Garriga, Cariñena blanca, Chardonnay		40€ 50€
DO Rías Baixas Lambe Espinhas, Albariño		45€
DO Ribeira Sacra Loia Godello, Albariño		48€
DO Chablis Regnard Chablis "Grenouilles" 2018, Grand cru		185€
DO Borgoña Louis Latour Meurault Ch. "Blagny" 2020 1er Cru, Chardonnay		275€

ROSÉ WINE

DO Penedès Born Rosé Barcelona, Garnacha, Tempranillo	8€	35€
DO Tres riberas Chivite Las Fincas, Garnacha, Tempranillo	 8€	35€
AOC Provence (França) By Ott Rosé, Syrah, Cinsault, Grenache	12€	45€

ROOM SERVICE

BEVERAGES



RED WINE

DO MONTSANT

Les Argiles d'Orto Negre, Garnacha, Samsó
Furvus, Garnacha, Merlot

8€ 30€
60€

DO Ribera de duero

Pago d'Anguix, Tempranillo
Flor de Pingus 2020, Tempranillo
Vega Sicilia Único 2011, Tempranillo, Cabernet Sauvignon

☾* 10€ 50€
420€
900€

DO RIOJA

Luis Cañas, Malvasia, Tempranillo, Tempranillo blanco, Viura
Viña Tondonia, Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo
Roda Reserva I, Tempranillo

☾* 9€ 30€
90€
130€

DO Bierzo

Pétalos del Bierzo, Mencía

45€

DO empordà

5 Fincas, Samsó, Garnacha, Merlot, Cabernet, Sirah
Camino, Garnacha tinta, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Finca Malaveina 2021, Cabernet, Merlot, Garnacha

9€ 45€
55€
80€

DO Toro

Numanthia, Tinta de toro

110€

DO Priorat

Clos Mogador 2020, Garnacha Tinta, Cariñena, Syrah, Cabernet
Sauvignon
Cruor 2019, Samsó, Garnacha, Sirah

175€
48€

DO Borgoña

Nuits Saint Georges 1er Cru, Pinot Noir

265€

ROOM SERVICE

BEVERAGES



CAVA / CORPINNAT

Juvé & Camps Milesimé Chardonnay	☾*	13€	46€
AT Roca Brut Reserva			36€
Recaredo Brut Nature Terrers, Corpinnat			75€
Llopart Corpinnat			80€
Agustí Torelló Mata Kripta			160€
Juvé & Camps Brut Rosé	☾*	11€	38€
Raventós i Blanc de Nit Rosat			45€

CHAMPAGNE

Louis Roederer	☾*	18€	120€
Moët Imperial			130€
Taittinger Brut Reserva			140€
Taittinger Prestige Rosé			150€
Bollinger Special Cuvée Brut			150€
Ruinart Blanc de Blancs			210€
Dom Perignon			520€
Roederer Cristal 2015			650€
Louis Roederer Brut Vintage Rosé			200€
Louis Roederer Cristal Rosé 2014			1200€

SWEET WINE

DO Alella			
Dolç Mataró , Monestrell			7€
DO Oporto			
Fine Ruby			9€
DO Jerez			
Classic Pedro Ximenez			12€

ROOM SERVICE

BEVERAGES



NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Coca-cola, Cola-cola Zero , Seven Up,
Lipton, Aquarius, Bitter Kas

☾* 5,50€

Schweppes Premium Flavored tonic

☾* 7€

Tónica Fever Tree

☾* 7€

Redbull

☾* 8€

MINERAL WATERS

Numen

☾* 0'5l 6€ / 1l 8€

Vichy

☾* 0,33l 6€ / 1l 8€

Sant Aniol 1l (sparkling water)

☾* 8€

San Pellegrino 0'5l

☾* 8€

Numen national water / Locally sourced Sant Aniol water

BEERS

Beer

☾* 6€ 10€

Premium beer

☾* 8€ 10€

Radler

☾* 6€

Alhambra 1925

☾* 7€

Coronita

☾* 7€

Gluten free beer

☾* 7€

Alcohol-free beer

☾* 6€

For spirits please contact Room Service at extension 5310

ROOM SERVICE

PETIT DÉJEUNER

De 7h30 à 11h00

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

25€

Salade de fruit

Panier de viennoiseries

Toasts

Yaourt naturel ou aux fraises

Jus d'orange ou de pamplemousse

Café, thé ou lait

PETIT DÉJEUNER LÉGER

28€

Salade de fruit

Pain grillé entier

Omelette aux blancs d'oeufs

Muesli avec fruits rouges avec lait or yaourt

Jus d'orange ou de pamplemousse

Café, thé ou lait

PETIT DÉJEUNER ANGLAIS

32€

Salade de fruit

Panier de viennoiseries

Toast

Deux oeufs a choisir avec tomates et salade
(Oeufs benedictine +5€)

Bacon et saucisses

Yaourt naturel ou aux fraises

Jus d'orange ou de pamplemousse

Café, thé ou lait

ROOM SERVICE

PETIT DÉJEUNER

De 7h30 à 11h00

PETIT DÉJEUNER À LA CARTE

Yaogurt, céréales, pains

Sélection de pains	7 €
Panier de viennoiseries	10 €
Pain grillé blanc ou entier	7 €
Yaourt naturel ou aux fruits	6 €
Sélection de céréales	8 €
Salade de fruit frais de saison	15 €

Oeufs

Deux oeufs a choisir avec tomate et salade bacon et saucisses	15 €
Omelette avec option d'oignon, tomate, champignon de saison, jambon ou fromage parmesan	15 €
Oeufs Benedictine avec jambon ou saumon fumé	19 €

Spécialités

Saumon fumé avec fruits secs et pains grillées	19 €
Sélection des fromages catalanes de proximité	27 €
Sélection de charcuterie ibérique nourri au gland avec pain à la tomate	21 €

ROOM SERVICE

PETIT DÉJEUNER

De 7h30 à 11h00

PETIT DÉJEUNER À LA CARTE

Boissons

Café noir ou café au lait (Normal ou décaféiné)	6 €
Capuccino ou Café Latte Macchiato	7 €
Sélection de thés et d'infusions	6 €
Jus d'orange naturel	7 €
Jus de pamplemousse, pomme, ananas ou pêche	5 €
Milkshake au chocolat	7 €

*Café, thé et infusions d'origine locale

NOS RECOMMANDATIONS

Pain plat de folguroles avec tomate et huile d'olive extra virge ✓	5,50 €
Jambon ibérique raventos 80gr	28 €
Sélection des fromages catalanes de proximité 🍷	27 €

TAPAS

Crevette ou jambon croquette 🍷 🍷 🍷 🍷	3,25 € / ud.
Nos braves 🍷 ✓	13 €
Cubes de tapioca frit avec miel d'agrumes ✓ 🍷	14 €
Saumon fumé au soja et épices 🍷 🍷 🍷 ✓	21 €

SALADS D'ICI ET D'AILLEURS

Salade cesar la florida (laitue, poulet croustillant et parmesan) 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	22 €
Fraîche burrata, tartar de tomate et pignons de pin 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	18 €
Houmous aux haricots azuki avec betterave 🍷 🍷 ✓	18 €

🍷 Soja 🍷 Crustace 🍷 Gluten 🍷 Moutarde 🍷 Oeuf 🍷 Fruit Secs
 🍷 Mollusque 🍷 Poisson 🍷 Produits Laitiers ✓ Vegan 🍷 Sésame ✓ Végétarien

🌙*Nuit: De 23h00 à 6h00 / 10% TVA compris - Room service supplément 5 €

ROOM SERVICE

CRÈMES ET SOUPES

Gazpacho andalou avec tomates cerises et basilic 🌿🥗🌱	15 €
Crème de courgette avec mini légumes	15 €

SANWICHES

Club sandwich classique avec frites 🍷🥗🌱	🌙* 21 €
(oeuf, bacon, poulet, tomate et laitue)	
Beef burger avec frites 🍷🥗🌱	26 €
(bacon, fromage, laitue, tomate et sauce hollandaise)	

SÉLECTION DES PÂTES

Rigatoni avec trois sauces au choix	23 €
Bolognaise 🍷🥗🌱 Pesto 🍷🥗🌱 Truffe 🍷🥗🌱	
Parisian gnocchis avec truffe et parmesan 🍷🥗🌱	22 €

MOMENTS DOUX

Biscuit aux pecanes, sablés caramel et grûes de cacao 🍷🥗🌱🍷🥗🌱	13 €
Crumble de cerises avec glace aux amandes et bergamote 🍷🥗🌱	🌙* 13 €
Plateau de fruits	🌙* 13 €

Si vous avez des allergies ou intolérances,
consultez notre personnel et nous vous informerons.

🍷 Soja 🍷 Crustace 🍷 Gluten 🍷 Moutarde 🍷 Oeuf 🍷 Fruit Secs
🍷 Mollusque 🍷 Poisson 🍷 Produits Laitiers 🍷 Vegan 🍷 Sésame 🍷 Végétarien



🌙*Nuit: De 23h00 à 6h00 / 10% TVA compris - Room service supplément 5 €

ROOM SERVICE


BOISONS



VIN BLANC

DO Penedès Miranda d'Espiells, Chardonnay	 8€	35€
DO Rías Baixas Albariño Marieta, Albariño	8€	35€
DO Rueda Verdejo Menade, Verdejo Finca La Colina, Sauvignon Blanc	 8€	35€ 48€
DO Montsant Les Argiles d'Orto Blanc, Macabeo, Garnacha Blanca	8€	32€
DO Costers del Segre Cérvoles Blanc, Macabeu		65€
DO Empordà Obsequi 2023, Garnacha blanca, Sauvignon blanc Finca la Garriga, Cariñena blanca, Chardonnay		40€ 50€
DO Rías Baixas Lambe Espinhas, Albariño		45€
DO Ribeira Sacra Loia Godello, Albariño		48€
DO Chablis Regnard Chablis "Grenouilles" 2018, Grand cru		185€
DO Borgoña Louis Latour Meurault Ch. "Blagny" 2020 1er Cru, Chardonnay		275€

VIN ROSÉ

DO Penedès Born Rosé Barcelona, Garnacha, Tempranillo	8€	35€
DO Tres riberas Chivite Las Fincas, Garnacha, Tempranillo	 8€	35€
AOC Provence (França) By Ott Rosé, Syrah, Cinsault, Grenache	12€	45€

ROOM SERVICE

BOISONS



VIN ROUGE

DO MONTSANT

Les Argiles d'Orto Negre, Garnacha, Samsó
Furvus, Garnacha, Merlot

8€ 30€
60€

DO Ribera de duero

Pago d'Anguix, Tempranillo
Flor de Pingus 2020, Tempranillo
Vega Sicilia Único 2011, Tempranillo, Cabernet Sauvignon

☾* 10€ 50€
420€
900€

DO RIOJA

Luis Cañas, Malvasia, Tempranillo, Tempranillo blanco, Viura
Viña Tondonia, Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo
Roda Reserva I, Tempranillo

☾* 9€ 30€
90€
130€

DO Bierzo

Pétalos del Bierzo, Mencía

45€

DO empordà

5 Fincas, Samsó, Garnacha, Merlot, Cabernet, Sirah
Camino, Garnacha tinta, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Finca Malaveina 2021, Cabernet, Merlot, Garnacha

9€ 45€
55€
80€

DO Toro

Numanthia, Tinta de toro

110€

DO Priorat

Clos Mogador 2020, Garnacha Tinta, Cariñena, Syrah, Cabernet
Sauvignon
Cruor 2019, Samsó, Garnacha, Sirah

175€
48€

DO Borgoña

Nuits Saint Georges 1er Cru, Pinot Noir

265€



GRAN HOTEL LA FLORIDA

BARCELONA · *****GL

ROOM SERVICE

BOISONS



CAVA / CORPINNAT

Juvé & Camps Milesimé Chardonnay	☾* 13€	46€
AT Roca Brut Reserva		36€
Recaredo Brut Nature Terrers, Corpinnat		75€
Llopart Corpinnat		80€
Agustí Torelló Mata Kripta		160€
Juvé & Camps Brut Rosé	☾* 11€	38€
Raventós i Blanc de Nit Rosat		45€

CHAMPAGNE

Louis Roederer	☾* 18€	120€
Moët Imperial		130€
Taittinger Brut Reserva		140€
Taittinger Prestige Rosé		150€
Bollinger Special Cuvée Brut		150€
Ruinart Blanc de Blancs		210€
Dom Perignon		520€
Roederer Cristal 2015		650€
Louis Roederer Brut Vintage Rosé		200€
Louis Roederer Cristal Rosé 2014		1200€

VIN DOUX

DO Alella		
Dolç Mataró , Monestrell		7€
DO Oporto		
Fine Ruby		9€
DO Jerez		
Classic Pedro Ximenez		12€



GRAN HOTEL
LA FLORIDA
BARCELONA · *****GL
ROOM SERVICE


BOISONS



BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Coca-cola, Cola-cola Zero, Seven Up,
Lipton, Aquarius, Bitter Kas  5,50€

Schweppes Premium Tonique aromatisé  7€

Tónica Fever Tree  7€

Redbull  8€

EAU MINÉRALE

Numen  0'5l 6€ / 1l 8€

Vichy  0,33l 6€ / 1l 8€


Sant Aniol 1l (eau gazeuse)  8€

San Pellegrino 0'5l  8€

Eau Nationale Numen/ Eau locale Sant Aniol

BIÈRES

Bière  6€ 10€

Premium bière  8€ 10€

Radler  6€

Alhambra 1925  7€

Coronita  7€

Bière sans gluten  7€

Bière sense alcohol  6€

Pour les spiritueux, veuillez contacter le service en chambre au poste 5310

 Nuit: De 23h00 à 6h00 / 10% TVA compris - Room service supplément 5 €