A TAULA

English

Castellano

Català

Ext. 5222

To place your order

At Hotel Arts Barcelona, gastronomy is at the heart of our philosophy. We celebrate the essence of the Mediterranean with dishes crafted from the finest local ingredients, where simplicity meets elegance, and creativity knows no bounds.

Embark on a culinary journey, from our organic, locally-sourced offerings to our diverse breakfast menus, each designed to awaken your senses. Indulge in the luxury of our In-room dining, where every dish is a harmonious blend of flavors, crafted to enrich your stay and elevate your experience.

THE ART OF BREAKFAST

From 7am to 11.30am

VITAL BREAKFAST

58 Selection of Sliced Seasonal Fruit (V)

Spirulina Vegan Yoghurt, Homemade Granola, Dried Apricot (V, GL, N)

Selection of Sourdough, Whole-Wheat or Multigrain Toasted Bread (V, GL)

Poached Egg, Sliced Avocado, Cherry Tomatoes, Toasted Almonds (VG, N, SU, E)

Freshly Baked Oatmeal with Valrhona Chocolate (V, GL, N)

Selection of Freshly Brewed Coffee, Tea or Herbal Infusion.
Locally Sourced and Sustainably Certified

Choose between:

- Kombucha (V)
- Freshly Squeezed Orange Juice
- Freshly Pressed Aojiru Smoothie (Green Apple, Spinach, Kiwi and Banana) (V)
- Freshly Pressed Antioxidant Smoothie (Blackberry, Blueberry, Strawberry) (V)

CONTINENTAL BREAKFAST

48 Selection of Sliced Seasonal Fruit (V)

Curated Selection of Local Cheeses and Charcuterie (P, GL, D)

Selection of White, Multigrain or Whole-Wheat Toast (VG, GL)

Home-Baked Bakery (Pain Au Chocolat and Croissants) with Jam and Butter (VG, GL, D, E)

Selection of Cereals with Whole, Skimmed, Soy, Oat, Almond or Lactose-Free Milk: (VG, GL, D, S)
Granola B3tter, Corn Flakes, Special K, All-Bran, Muesli or Rice Krispies

Selection of Freshly Brewed Coffee, Tea or Herbal Infusion.
Locally Sourced and Sustainably Certified

Freshly Squeezed Orange Juice, Freshly Squeezed Carrot Juice or BIO Juice:

- Apple
- Pineapple
- Grapes & Peach

Prices in Euros. 10% VAT included. A Room Service charge of 10€ will be added to your bill.

Please note that some dishes may contain traces of allergens not listed in the ingredients. We are happy to adapt the menu to accommodate any allergies or dietary requirements. Allergens: (V) Vegan · (VG) Vegetarian · (GL) Gluten · (P) Pork · (N) Nuts · (D) Dairy · (E) Eggs · (F) Fish · (C) Crustaceans · (M) Mollusks · (S) Soy · (SE) Sesame · (PE) Peanuts · (CE) Celery · (MU) Mustard · (L) Lupin · (SU) Sulphites

AMERICAN BREAKFAST

55 Selection of Sliced Seasonal Fruit (V)

Eggs Cooked to your Preference: (VG, E)
Scrambled (D), Fried, Poached or Soft-Boiled

Two sides of your choice: Roasted Seasonal Vegetables (V), Sliced Avocado (V), Sauteed Mushrooms with Fine Herbs (V), Bacon (P), Chicken Sausage, Baked Beans (V, SU) or Hash Brown (V, GL)

Pancakes with Mascarpone Whipped Cream served with your choice of Chocolate or Maple Syrup (VG, GL, D, E)

Selection of White, Multigrain or Whole-Wheat Toast (V, GL)

Selection of Cereals with Whole, Skimmed, Lactose-Free, Oat, Almond or Soy Milk: (VG, GL, D, S)
Granola B3tter, Corn Flakes, Special K, All-Bran, Muesli or Rice Krispies

Selection of Freshly Brewed Coffee, Tea or Herbal Infusion.
Locally Sourced and Sustainably Certified

Freshly Squeezed Orange Juice, Freshly Squeezed Carrot Juice or BIO Juice:

- Apple
- Pineapple
- Grapes & Peach

THE WAKE-UP TRAY

Set menu designed for 2 guests.

160 375ml Bottle Moët & Chandon

Freshly Squeezed Orange Juice or Elderflower Sparkling Water

Two Homemade Croissants with Mascarpone Cream and Strawberry Marmalade (VG, GL, D, E)

Castro Gonzalez Iberian Ham, 'Pa amb Tomàquet' (P, GL)

Spanish Tortilla (SU, E)
Add Oscietra Caviar 15gr (+35€) (F)

Strawberries with Chocolate Sauce (VG)

Homemade 'Torrija', Red Berries, Confit Apple (VG, GL, D, E, S)

Selection of Freshly Brewed Coffee, Tea or Herbal Infusion.
Locally Sourced and Sustainably Certified

Prices in Euros. 10% VAT included. A Room Service charge of 10€ will be added to your bill.

Please note that some dishes may contain traces of allergens not listed in the ingredients. We are happy to adapt the menu to accommodate any allergies or dietary requirements. Allergens: (V) Vegan · (VG) Vegetarian · (GL) Gluten · (P) Pork · (N) Nuts · (D) Dairy · (E) Eggs · (F) Fish · (C) Crustaceans · (M) Mollusks · (S) Soy · (SE) Sesame · (PE) Peanuts · (CE) Celery · (MU) Mustard · (L) Lupin · (SU) Sulphites

CHAMPAGNE AND CAVIAR

98 30g of Oscietra Caviar, Tramezzini, Cava Gelée, Cream Cheese, Eggs, Chives, Shallots (GL, D, F, E)

150 375ml Bottle Moët & Chandon, 30gr of Oscietra Caviar, Tramezzini, Cava Gelée, Cream Cheese, Eggs, Chives, Shallots (GL, D, F, E)

LIGHT & HEALTHY

14 Selection of Sliced Seasonal Fruit (V)

18 Bowl of Assorted Berries and Red Fruits (V)

6 Selection of Yoghurt: Natural, Low-Fat or with Fruits (VG, D)

8 Kefir, Caramelized Banana, Toasted Oats (VG, GL, D)

15 Bircher Muesli, Yoghurt, Seasonal Fruit (VG, GL, D, N)

18 Chia Pudding, Coconut Crumble, Pineapple (V)

15 Spirulina Vegan Yoghurt, Homemade Granola, Dried Apricot (V, GL, N)

15 Homemade Porridge, Cinnamon, Market Berries (V, GL)

8 Selection of Cereals with Whole, Skimmed, Soy, Oat, Almond or Lactose-Free Milk: (VG, GL, D, S)
Granola B3tter, Corn Flakes, Special K, All-Bran, Muesli or Rice Krispies

18 Toasted Sourdough Bread, Sliced Avocado, Confit Tomato, Olive Oil, Sea Salt (V, GL)

ARTS FAVORITES

19 Homemade 'Torrija' with Cream and Red Berries (VG, GL, D, E, S)

19 Pancakes with Mascarpone Whipped Cream, served with your choice of Chocolate Sauce or Maple Syrup (VG, GL, D)

COLD SELECTION

22 Selection of Local Cheeses (VG, GL, D, N)

24 Selection of Local Charcuterie (P)

15 Sustainable Smoked Salmon Platter, Capers, Tartar Sauce (F, SU, MU)

38 100% Iberian Cured Ham, Hand-Carved (100g) (P)

Prices in Euros. 10% VAT included. A Room Service charge of 10€ will be added to your bill.

Please note that some dishes may contain traces of allergens not listed in the ingredients. We are happy to adapt the menu to accommodate any allergies or dietary requirements. Allergens: (V) Vegan · (VG) Vegetarian · (GL) Gluten · (P) Pork · (N) Nuts · (D) Dairy · (E) Eggs · (F) Fish · (C) Crustaceans · (M) Mollusks · (S) Soy · (SE) Sesame · (PE) Peanuts · (CE) Celery · (MU) Mustard · (L) Lupin · (SU) Sulphites

ORGANIC EGGS

Our organic breakfast eggs are locally sourced, from farms just outside of Barcelona

21 Two Eggs Cooked to your Preference: (VG, E)
Scrambled (D), Fried, Omelette, Poached or Soft-Boiled

22 Fine Herbs Omelette, Seasonal Vegetables, Confit Tomato (VG, SU, E)

19 Four Minute Boiled Egg, Toasted Bread with Noisette Butter (VG, GL, D, E)

24 Poached Eggs, Brioche Bread, Avocado, Yuzu Hollandaise (GL, D, F, SU, E)
With your Choice of Sustainable Smoked Salmon (F), Bacon (P) or Spinach

19 Fried Eggs with Traditional Mallorcan Sausage 'Sobrasada' (P, E)

25 Spanish Omelette with Iberian Ham (P, GL, D, C, SU, E, CE, MU, SE, S)
Add Oscietra Caviar 15gr (+35€) (F)

SIDES

9 Roasted Seasonal Vegetables (V)

9 Sliced Avocado (V)

9 Sauteed Mushrooms with Fine Herbs (V)

9 Bacon (P)

9 Chicken Sausage

9 Baked Beans (V, SU)

9 Hash Brown (V, GL)

FROM OUR BAKERY

8 White, Cereal or Whole-Wheat Bread (VG, GL)

8 Toasted English Muffins (V, GL)

18 Selection of Viennoiserie (Croissant, Chocolate Croissant, Raisin Swirl and Pecan Danish) (VG, GL, D, N)

8 Homemade Blueberry Muffin (VG, GL, D, E, S)

14 Traditional 'Churros' with Chocolate Sauce or 'Dulce de Leche' (VG, N)

Prices in Euros. 10% VAT included. A Room Service charge of 10€ will be added to your bill.

Please note that some dishes may contain traces of allergens not listed in the ingredients. We are happy to adapt the menu to accommodate any allergies or dietary requirements. Allergens: (V) Vegan · (VG) Vegetarian · (GL) Gluten · (P) Pork · (N) Nuts · (D) Dairy · (E) Eggs · (F) Fish · (C) Crustaceans · (M) Mollusks · (S) Soy · (SE) Sesame · (PE) Peanuts · (CE) Celery · (MU) Mustard · (L) Lupin · (SU) Sulphites

BEVERAGE SELECTION

Please note that our tea and coffee are sustainably certified, carefully selected to ensure exceptional quality and respect for the environment.

SMOOTHIES AND FRESHLY SQUEEZED JUICES

18 Aojiru (V) : Green Apple, Spinach, Kiwi, Banana, Apple Juice

18 Iron Man (V) : Red Apple, Beetroot, Carrot, Ginger

18 Defender (V) : Banana, Apple, Orange, Strawberry, Spirulina

18 'Muy cereza' (V) : Raspberry, Blueberry, Strawberry, Blackberry

18 Antioxidant (V) : Blackberry, Blueberry, Strawberry, Cranberry Juice

18 'Bon dia' (V, D) : Chocolate Milkshake, Banana, Vanilla Almond Milk

18 Smoothie of the Day : Ask your server for the smoothie of the day
Add Whey Protein (+3€)

9 Freshly Squeezed Juice: (V) Orange or Carrot

9 BIO Juice: (V) Apple, Pineapple or Grapes and Peach

COFFEE & TEA

4 Espresso

4 Americano

7 Cappuccino, Latte

9 Chai Latte, Matcha Latte

7 Infusion; Rooibos Vanilla Flavour, Herbal Peppermint, Herbal Chamomile Tea

7 Flavoured tea, Green Tea

7 Earl Grey Yin Zhen, Black Tea

7 Black Tea

7 Masala Chai Tea

COLD BEVERAGES

11 Still or Sparkling Water

9 Soft Drinks

18 Kombucha (Mandarin, Turmeric and Pepper)

12 Red Bull

Prices in Euros. 10% VAT included. A Room Service charge of 10€ will be added to your bill.

Please note that some dishes may contain traces of allergens not listed in the ingredients. We are happy to adapt the menu to accommodate any allergies or dietary requirements. Allergens: (V) Vegan · (VG) Vegetarian · (GL) Gluten · (P) Pork · (N) Nuts · (D) Dairy · (E) Eggs · (F) Fish · (C) Crustaceans · (M) Mollusks · (S) Soy · (SE) Sesame · (PE) Peanuts · (CE) Celery · (MU) Mustard · (L) Lupin · (SU) Sulphites

ALL DAY DINING

From 11.30am to 11pm

ALL-DAY BREAKFAST

56 Selection of Sliced Seasonal Fruit (V)

Eggs Cooked to your Preference: (VG, E)
Scrambled (D), Omelette, Fried, Poached or Soft-Boiled

Two sides of your choice: Roasted Seasonal Vegetables (V), Sliced Avocado (V), Sauteed Mushrooms with Fine Herbs (V), Bacon (P), Chicken Sausage, Baked Beans (V, SU) or Hashbrown (V, GL)

Selection of White and Whole-Wheat Toast (V, GL)

Selection of Cereals with Whole, Skimmed, Lactose-Free, Oat, Almond or Soy Milk: (VG, GL, D, S)
Granola B3tter, Corn Flakes, Special K, All-Bran, Muesli or Rice Krispies

Selection of Freshly Brewed Coffee, Tea or Herbal Infusion.
Locally Sourced and Sustainably Certified

Freshly Squeezed Orange Juice, Freshly Squeezed Carrot Juice or BIO Juice:
Apple, Pineapple or Grapes & Peach

LOCAL FLAVOR

12 **Our Gildas** (F, SU)
Green Olive, Anchovy, Piparra Pepper

9 **'Pa amb Tomàquet'** (V, GL)
Toasted Coca Bread, Ripe Tomato, Extra Virgin Olive Oil, Sea Salt

38 **Iberian Cured Ham (100 gr)** (P)
100% Iberian Ham, Hand-Carved

16 **Our Bravas** (VG, GL, D, SU, E)
Crispy Potatoes, Aioli, Brava Sauce

18 **Our 'Bombas de la Barceloneta'** (GL, E, P)
Traditional 'Bombas', Beef and Pork, Brava Aioli, Yellow Chili

18 **Crispy Iberian Ham Croquettes** (P, GL, D, E)

16 **Chicken Croquettes** (GL, D, SU, E)

16 **Mushroom and Truffle Croquettes** (GL, D, SU, E)

Prices in Euros. 10% VAT included. A Room Service charge of 10€ will be added to your bill.

Please note that some dishes may contain traces of allergens not listed in the ingredients. We are happy to adapt the menu to accommodate any allergies or dietary requirements. Allergens: (V) Vegan · (VG) Vegetarian · (GL) Gluten · (P) Pork · (N) Nuts · (D) Dairy · (E) Eggs · (F) Fish · (C) Crustaceans · (M) Mollusks · (S) Soy · (SE) Sesame · (PE) Peanuts · (CE) Celery · (MU) Mustard · (L) Lupin · (SU) Sulphites

SOUPS AND FRESH SALADS

30 **Lobster Cream Soup** (E, C, D, SU)
Slow-Cooked Lobster, Poached Egg, Lobster Cream

18 **Chicken Soup** (GL, SU)
Fregola Pasta, Carrot, Zucchini, Bimis, Diced Chicken Thighs

16 **Soup of the Day** (VG, D, GL, SU)
Ask for the Special of the Day

28 **Caesar Salad** (P, GL, D, F, SU, MU)
Crispy Romaine Lettuce, Cherry Tomatoes, Caesar Dressing, Rustic Croutons, Bacon, Parmesan Shavings, Avocado
Add Crispy Chicken (GL, N) (+6€), or Prawns (C) (+8€)

27 **Warm Pumpkin & Carrot Salad** (L,SU)
Pumpkin and Carrot Salad, Cottage Cheese, Pumpkin Seeds

28 **Radicchio & Mizuna Salad** (S, SE, SU)
Radicchio and Mizuna Leaves, Cured Duck Ham, Miso Vinaigrette

25 **Quinoa Salad** (V, GL, SU, MU, S)
Tofu, Sun-Dried Tomatoes, Avocado, Edamame, Piquillo Peppers, Citrus Vinaigrette

TO SHARE

30 **Classic Steak Tartar** (GL, N, F, SU, E, MU, SE)
Finely Cut Cerdanya Beef Tenderloin, Egg Yolk Emulsion, Green Mustard, Spanish Piparra Chilli, Pepper Cornichons, Capers, Sourdough Bread

26 **Sea Bass Tartar** (F, SU, CR)
Sea Bass, Cilantro, Peruvian 'Leche de Tigre' , Lime,

18 **Miso-Glazed Aubergine** (V, GL, N, SU, S)
Roasted Aubergine, Miso and Honey Glaze

30 **Sea 'Montaditos'** (GL, D, F, C, E)
Lobster, Toasted Brioche, Sour Cream, Caviar

23 **Traditional Spanish 'Tortilla' with Truffle** (SU, E)
Slow-Cooked Potatoes with Confit Garlic Aioli, Confit Onions, Locally Farmed Organic Eggs

22 **Crispy Shrimps** (GL, D, N, SU, C, S)
Fried Shrimps, Wasabi, Lime Mayonnaise

23 **Artichoke Flowers with Romesco Sauce** (V, GL, SU, MU, S, E)
Artichoke Flowers, Truffled Potato Parmentier, Slow-Cooked Egg

Oscietra Caviar Platter (GL, D, F, E, SU)
98 30g of Oscietra Caviar, Tramezzini, Cava Gelée, Cream Cheese, Egg, Chives

Oscietra Caviar Platter and Champagne (GL, D, F, E, SU)
150 375ml Bottle Moët & Chandon, 30g of Oscietra Caviar, Tramezzini, Cava Gelée, Cream Cheese, Eggs, Chives

Prices in Euros. 10% VAT included. A Room Service charge of 10€ will be added to your bill.

Please note that some dishes may contain traces of allergens not listed in the ingredients. We are happy to adapt the menu to accommodate any allergies or dietary requirements. Allergens: (V) Vegan · (VG) Vegetarian · (GL) Gluten · (P) Pork · (N) Nuts · (D) Dairy · (E) Eggs · (F) Fish · (C) Crustaceans · (M) Mollusks · (S) Soy · (SE) Sesame · (PE) Peanuts · (CE) Celery · (MU) Mustard · (L) Lupin · (SU) Sulphites

RICE AND PASTAS

58 **'Arròs a la Llauna' with Red Prawns** (F, C, ML, SU, E)
A refined Catalan take on paella featuring oven-baked rice prepared in a traditional metal tray: Bomba Rice from Delta del Ebro with Red Prawns, Saffron Emulsion, Citrus Touch

54 **Valencian Chicken 'Arròs a la Llauna'** (SU, E)
A refined Catalan take on paella featuring oven-baked rice prepared in a traditional metal tray: Bomba Rice from Delta del Ebro, Confit Locally Sourced Chicken

46 **Vegetarian 'Arròs a la Llauna'** (VG, SU, E)
A refined Catalan take on paella, featuring oven-baked rice prepared in a traditional metal tray: Bomba Rice from Delta del Ebro, Seasonal Vegetables and Mushrooms

30 **Shrimps 'Al Ajillo' Tagliatelle** (GL, D, F, C, E, L, S)
Tagliatelle, Garlic Chili Shrimps, Pepper Sauce, Prawn Butter

26 **Choice of Pasta with Sauce** (GL, D)
Rigatoni or Tagliatelle with Napolitana or Bolognese Sauce (GL, D, SU)
Add Locally Sourced Chicken (+8€) or Shrimps (+8€)

CLASSIC COMFORTS

28 **Vegan Burger** (VG, MU, S, GL, SU, N)
Plant Based Patty, Burger Sauce, Vegan Cheddar, Pickled Gherkins, Caramelized Onion Tomato, Avocado, Lettuce, French Fries

36 **Arts Cheese Burger** (P, GL, D, SU, E, MU)
Smash Wagyu Burger, Scamorza, Pancetta, Caramelized Onions, Homemade Sauce on Brioche, French Fries

28 **Arts Truffled Bikini** (P, GL, D)
Tramezzini Toasted Bread, Iberian Cured Ham, Mozzarella Fior di Latte, Truffled Sauce

36 **Arts Club Sandwich** (P, GL, D, E, MU)
Toasted Brioche Loaf, Marinated Organic Chicken Breast, Bacon, Slow-Cooked Egg Yolk, Mustard Mayonnaise, Egg Salad, Lettuce, Locally Sourced Tomatoes, French Fries

25 **Pizza Margherita** (VG, GL, D, SU)
Fresh Tomato Sauce, Mozzarella, Fragrant Basil

27 **Pizza Pepperoni** (P, GL, D, SU)
Fresh Tomato Sauce, Pepperoni, Mozzarella

29 **Pizza Bianca** (GL)
Pesto Sauce, Confit Tomatoes, Fresh Arugula, Creamy Stracciatella

Prices in Euros. 10% VAT included. A Room Service charge of 10€ will be added to your bill.

Please note that some dishes may contain traces of allergens not listed in the ingredients. We are happy to adapt the menu to accommodate any allergies or dietary requirements. Allergens: (V) Vegan · (VG) Vegetarian · (GL) Gluten · (P) Pork · (N) Nuts · (D) Dairy · (E) Eggs · (F) Fish · (C) Crustaceans · (M) Mollusks · (S) Soy · (SE) Sesame · (PE) Peanuts · (CE) Celery · (MU) Mustard · (L) Lupin · (SU) Sulphites

MAIN DISHES

46 **Sea Bass with Roasted Vegetables** (D, F, SU)
Sea Bass, Celeriac Purée, Roasted Seasonal Vegetables, Mediterranean Vinaigrette

38 **Roasted Sustainably Sourced Salmon with Endives & Citrus** (GL, D, F, SU, N)
Roasted Salmon, Endives, Citrus Vinaigrette, Candied Kumquat, Pumpkin and Carrot Purée

42 **Turbot Catalan Stew** (D, F, ML, P)
Traditional Turbot Catalan Stew, Prawns, Mussels, Potatoes, Watercress

52 **Rib-Eye** (SU)
300gr of Locally Sourced Rib-Eye, Choice of Side Dish

48 **Slow-Cooked Beef Ribs** (D, SU, MU, S)
Piquillo Peppers, Beef Jus, Glazed Shallots

54 **Beef Tenderloin** (D, SU)
Locally Sourced Beef Tenderloin, Choice of Side Dish

SIDES

9 Mixed Salad (V, MU)

9 Asparagus (V)

9 Broccolini (V)

9 Mashed Potatoes (VG, D)

9 'Piquillo' Peppers (V)

9 Steamed Rice (V)

9 French Fries (V)

INTERNATIONAL DISHES

16 **Hummus, Sourdough Toasts** (V, GL, SU, SE)

18 **Gyozas** (SU, GL, SE, S)
Chicken or Vegetable selection, Fresh Soy Sauce, Herb Dipping Sauce

26 **Gochujang Fried Chicken** (GL, SU, E, SE, S)
Crispy Chicken, Gochujang Glaze

26 **Sweet & Sour Fried Chicken** (GL, SU, E, SE, S)
Crispy Chicken, Sweet and Sour Sauce

Prices in Euros. 10% VAT included. A Room Service charge of 10€ will be added to your bill.

Please note that some dishes may contain traces of allergens not listed in the ingredients. We are happy to adapt the menu to accommodate any allergies or dietary requirements. Allergens: (V) Vegan · (VG) Vegetarian · (GL) Gluten · (P) Pork · (N) Nuts · (D) Dairy · (E) Eggs · (F) Fish · (C) Crustaceans · (M) Mollusks · (S) Soy · (SE) Sesame · (PE) Peanuts · (CE) Celery · (MU) Mustard · (L) Lupin · (SU) Sulphites

30 **Vegetable Green Curry** (V, SU, S)
Seasonal Vegetables, Green Curry
Add Crispy Chicken (GL, N) (+6€), or Prawns (C) (+8€)

38 **Prawn Biryani with Raita** (F, N, S, C)
Slow-Cooked Prawns, Rice, Pistachio, Coriander

35 **Butter Chicken** (GL, D, N)
Chicken, Tomato, Cashew and Butter-Based Sauce, Rice, Paratha

DESSERTS

14 **Laminated Fresh Fruit** (V)

17 **Chocolate Mousse, Vanilla and Pistachio Crisp** (VG, D, E, S, N)
Warm Chocolate Mousse, Tahitian Vanilla and Pistachio Crisp

24 **Cheese Selection** (VG, D, N)
Variety of Spanish and International Cheeses

12 **Ice Cream Selection** (D, N, E, S)

18 **Citric Textures** (VG, GL, D, E)
Mandarin Crémeux, Yuzu Mousse, Biscoff Crumble, White Chocolate, Meringue

Prices in Euros. 10% VAT included. A Room Service charge of 10€ will be added to your bill.

Please note that some dishes may contain traces of allergens not listed in the ingredients. We are happy to adapt the menu to accommodate any allergies or dietary requirements. Allergens: (V) Vegan · (VG) Vegetarian · (GL) Gluten · (P) Pork · (N) Nuts · (D) Dairy · (E) Eggs · (F) Fish · (C) Crustaceans · (M) Mollusks · (S) Soy · (SE) Sesame · (PE) Peanuts · (CE) Celery · (MU) Mustard · (L) Lupin · (SU) Sulphites

BEVERAGE SELECTION

Please note that our tea and coffee are sustainably certified, carefully selected to ensure exceptional quality and respect for the environment.

COLD BEVERAGES

11	Still or Sparkling Water
9	Soft Drinks
18	Kombucha (Mandarin, Turmeric and Pepper)
12	Red Bull

BEER

11	Estrella Damm
11	Estrella Free Damm
12	Inedit

COFFEE, INFUSIONS & TEA

4	Espresso
4	Americano
7	Cappuccino, Latte
9	Chai Latte, Matcha Latte
7	Infusion; Rooibos Vanilla Flavour, Herbal Peppermint, Herbal Chamomile Tea
7	Flavoured tea, Green Tea
7	Earl Grey Yin Zhen, Black Tea
7	Black Tea
7	Masala Chai Tea

Prices in Euros. 10% VAT included. A Room Service charge of 10€ will be added to your bill.

Please note that some dishes may contain traces of allergens not listed in the ingredients. We are happy to adapt the menu to accommodate any allergies or dietary requirements. Allergens: (V) Vegan · (VG) Vegetarian · (GL) Gluten · (P) Pork · (N) Nuts · (D) Dairy · (E) Eggs · (F) Fish · (C) Crustaceans · (M) Mollusks · (S) Soy · (SE) Sesame · (PE) Peanuts · (CE) Celery · (MU) Mustard · (L) Lupin · (SU) Sulphites

AT NIGHTFALL

From 11pm to 7am

LOCAL FLAVOUR

14 **Our Gildas** (F, SU)
Green Olive, Anchovy, Piparra Pepper

9 **'Pa amb Tomàquet'** (V, GL)
Toasted Coca Bread, Ripe Tomato, Extra Virgin Olive Oil, Sea Salt

35 **Iberian Cured Ham (100 gr)** (P)
100% Iberian Ham, Hand-Carved

15 **Our Bravas** (VG, GL, D, SU, E)
Crispy Potatoes, Aioli, Brava Sauce

16 **Crispy Iberian Ham Croquettes** (P, GL, D, E)

14 **Mushroom and Truffle Croquettes** (GL, D, SU, E)

19 **Crispy Shrimps** (GL, D, N, SU, C, S)
Fried Shrimps, Wasabi, Lime Mayonnaise

MAIN DISHES

28 **Caesar Salad** (P, GL, D, F, SU, MU)
Crispy Romaine Lettuce, Cherry Tomatoes, Caesar Dressing, Rustic Croutons, Bacon, Parmesan Shavings, Avocado
Add Crispy Chicken (GL, N) (+6€), or Prawns (C) (+8€)

18 **Chicken Soup** (GL, SU)
Fregola Pasta, Carrot, Zucchini, Bimis, Diced Chicken Thighs

39 **Arts Cheese Burger** (P, GL, D, SU, E, MU)
Smash Wagyu Burger, Scamorza, Pancetta, Caramelized Onions, Homemade Sauce on Brioche, French Fries

25 **Pizza Margherita** (VG, GL, D, SU)
Fresh Tomato Sauce, Mozzarella, Fragrant Basil

27 **Pizza Pepperoni** (P, GL, D, SU)
Fresh Tomato Sauce, Pepperoni, Mozzarella

29 **Pizza Bianca** (GL)
Pesto Sauce, Confit Tomatoes, Fresh Arugula, Creamy Stracciatella

Prices in Euros. 10% VAT included. A Room Service charge of 10€ will be added to your bill.

Please note that some dishes may contain traces of allergens not listed in the ingredients. We are happy to adapt the menu to accommodate any allergies or dietary requirements. Allergens: (V) Vegan · (VG) Vegetarian · (GL) Gluten · (P) Pork · (N) Nuts · (D) Dairy · (E) Eggs · (F) Fish · (C) Crustaceans · (M) Mollusks · (S) Soy · (SE) Sesame · (PE) Peanuts · (CE) Celery · (MU) Mustard · (L) Lupin · (SU) Sulphites

46 **Sea Bass with Roasted Vegetables** (D, F, SU)
Sea Bass, Celeriac Purée, Roasted Seasonal Vegetables

52 **Rib-Eye** (D, SU, S)
Locally Sourced Rib-Eye, Choice of Side Dish

35 **Butter Chicken** (GL, D, N)
Chicken, Tomato, Cashew and Butter-Based Sauce, Rice, Paratha

SIDES

9 Mixed Salad (V, MU)

9 Asparagus (V)

9 Broccolini (V)

9 Mashed Potatoes (VG, D)

9 'Piquillo' Peppers (V)

9 Steamed Rice (V)

9 French Fries (V)

DESSERTS

14 **Laminated Fresh Fruit** (V)

17 **Chocolate Mousse, Vanilla and Pistachio Crisp** (VG, D, E, S, N)
Warm Chocolate Mousse, Tahitian Vanilla and Pistachio Crisp

22 **Cheese Selection** (VG, D, N)
Variety of Spanish and International Cheeses

12 **Ice Cream Selection** (D, N, E, S)

18 **Citric Textures** (VG, GL, D, E)
Mandarin Crémeux, Yuzu Mousse, Biscoff Crumble, White Chocolate, Meringue

Prices in Euros. 10% VAT included. A Room Service charge of 10€ will be added to your bill.

Please note that some dishes may contain traces of allergens not listed in the ingredients. We are happy to adapt the menu to accommodate any allergies or dietary requirements. Allergens: (V) Vegan · (VG) Vegetarian · (GL) Gluten · (P) Pork · (N) Nuts · (D) Dairy · (E) Eggs · (F) Fish · (C) Crustaceans · (M) Mollusks · (S) Soy · (SE) Sesame · (PE) Peanuts · (CE) Celery · (MU) Mustard · (L) Lupin · (SU) Sulphites

BEVERAGE SELECTION

Please note that our tea and coffee are sustainably certified, carefully selected to ensure exceptional quality and respect for the environment.

COLD BEVERAGES

11	Still or Sparkling Water
9	Soft Drinks
18	Kombucha (Mandarin, Turmeric and Pepper)
12	Red Bull

BEER

11	Estrella Damm
11	Estrella Free Damm
12	Inedit

COFFEE, INFUSIONS & TEA

4	Espresso
4	Americano
7	Cappuccino, Latte
9	Chai Latte, Matcha Latte
7	Infusion; Rooibos Vanilla Flavour, Herbal Peppermint, Herbal Chamomile Tea
7	Flavoured tea, Green Tea
7	Earl Grey Yin Zhen, Black Tea
7	Black Tea
7	Masala Chai Tea

Prices in Euros. 10% VAT included. A Room Service charge of 10€ will be added to your bill.

Please note that some dishes may contain traces of allergens not listed in the ingredients. We are happy to adapt the menu to accommodate any allergies or dietary requirements. Allergens: (V) Vegan · (VG) Vegetarian · (GL) Gluten · (P) Pork · (N) Nuts · (D) Dairy · (E) Eggs · (F) Fish · (C) Crustaceans · (M) Mollusks · (S) Soy · (SE) Sesame · (PE) Peanuts · (CE) Celery · (MU) Mustard · (L) Lupin · (SU) Sulphites

KID'S SELECTION

Breakfast, lunch and dinner
Available for children aged 6 to 11 years

BEVERAGES

6 **Freshly Squeezed Orange Juice**

6 **Selection of Juices**
Pineapple, Cranberry or Peach

BREAKFAST

9 **Locally Sourced Organic Eggs** (GL, E)
Any Style with Choice of White, Wheat or Multi-Grain Toast

9 **Cereals with Fresh Milk** (D)
Corn Flakes, Rice Krispies or Coco Pops

9 **Arts Waffle** (E, D, V)
Mini Belgium Waffle, Cream, Red Berries

9 **Griddle Pancakes** (E, D, V)
Home-made Berry Compote, Maple Syrup

9 **Organic Oatmeal** (D,V)
Served with Whole, Skimmed or Almond Milk

9 **Fresh Fruit Selection** (V)
Selection of Sliced Seasonal Fruits, Berries

9 **Selection of Yoghurt** (D, VG)
Natural or Fruit-Flavored

STARTERS

12 **Chicken Noodle Soup** (GL, SU)
Fregola Pasta, Carrot, Zucchini, Bimis, Diced Chicken Thighs

Prices in Euros. 10% VAT included. A Room Service charge of 10€ will be added to your bill.

Please note that some dishes may contain traces of allergens not listed in the ingredients. We are happy to adapt the menu to accommodate any allergies or dietary requirements. Allergens: (V) Vegan · (VG) Vegetarian · (GL) Gluten · (P) Pork · (N) Nuts · (D) Dairy · (E) Eggs · (F) Fish · (C) Crustaceans · (M) Mollusks · (S) Soy · (SE) Sesame · (PE) Peanuts · (CE) Celery · (MU) Mustard · (L) Lupin · (SU) Sulphites

10 **Mushrooms' Cream** (D, VG,GL)
Local Mushrooms, Rustic Croutons

10 **Vegetables' Cream** (V)
Seasonal Vegetables, Extra Virgin Olive Oil

11 **Ham and Cheese Toasted Sandwich** (D, GL)
Turkey Ham, Emmental Cheese, French Fries

12 **Chicken Croquettes** (E, D)

6 **Mixed Green Salad** (V)
Romaine Lettuce, Avocado, Cucumber, Cherry Tomatoes, Croutons

MAIN COURSES

12 **Pizza Margherita** (VG, O, GL)
Local Tomatoes, Mozzarella Cheese, Basil

19 **Arts Chicken Nuggets** (E, GL)
Fried Breaded Chicken, French Fries

14 **Arts Kids' Cheeseburger** (D, GL)
Toasted Brioche Bun, Beef Burger, Cheddar Cheese, French Fries

14 **Pasta with Tomato Sauce** (VG, S, GL)
Penne or Spaghetti with Chunky Tomato Sauce, Cheese

19 **Grilled Fish of the Day** (F)
With Choice of Side: Mixed Green Salad, Steamed Aromatic Rice or French Fries

18 **Grilled Chicken Breast**
With Choice of Side: Mixed Green Salad, Steamed Aromatic Rice or French Fries

8 **Steamed Seasonal Vegetables** (VG)

DESSERTS

9 **Fresh Fruit Selection** (V,)

9 **Ice Cream Selection** (D, E, VG)
Vanilla, Strawberry or Chocolate

9 **Fruit-Flavored Yogurt** (D)

11 **Chocolate Brownie with Caramel Sauce** (D, E, VG, S)

Prices in Euros. 10% VAT included. A Room Service charge of 10€ will be added to your bill.

Please note that some dishes may contain traces of allergens not listed in the ingredients. We are happy to adapt the menu to accommodate any allergies or dietary requirements. Allergens: (V) Vegan · (VG) Vegetarian · (GL) Gluten · (P) Pork · (N) Nuts · (D) Dairy · (E) Eggs · (F) Fish · (C) Crustaceans · (M) Mollusks · (S) Soy · (SE) Sesame · (PE) Peanuts · (CE) Celery · (MU) Mustard · (L) Lupin · (SU) Sulphites

WINE SELECTION

Day through night

CHAMPAGNE & CAVA

GLASS	BOTTLE	
23	130	Moët & Chandon Brut Imperial
26	140	Moët & Chandon Rosé Imperial
32	160	Ruinart Blanc de Blanc, Brut
34	180	Ruinart Rosé
	440	Krug Grand Cuvée, Brut
	690	Dom Pérignon Rosé Vintage
	400	Dom Pérignon Blanc Vintage
	70	Ars Collecta Blanc de Blancs
	51	Ars Collecta Blanc de Noirs

RED WINE

GLASS	BOTTLE	
14	60	Jean Leon · Petit Verdot, Merlot Orgánico · D.O. Penedès
16	70	Luis Alegre · Tempranillo, Graciano · D.O. Rioja
18	75	Miros · Tempranillo · D.O. Ribera del Duero
	110	Numanthia · Tinta de Toro · D.O. Toro

WHITE WINE

GLASS	BOTTLE	
16	70	Pazo das Bruxas · Albariño · D.O. Rías Baixas
18	85	Fransola · Sauvignon Blanc · D.O. Penedès
14	65	Parvus · Chardonnay · D.O. Alella

Prices in Euros. 10% VAT included. A Room Service charge of 10€ will be added to your bill.

ROSÉ WINE

GLASS	BOTTLE	
18	80	Jean Leon Rosado · Merlot · D.O. Penedès
18	80	Miraval · Cinsault, Garnacha Tinta, Syrah · AOC Côtes de Provence
19	75	Whispering Angel · Garnacha Tinta, Rolle, Cinsault · AOC Côtes de Provence

PREMIUM SELECTION BY CORAVIN

Enjoy a glass of wine without opening the bottle

RED WINE

GLASS	
19	Pardas · Sumoll Blanc · D.O. Penedès
22	Gaintus Radical · Sumoll Blanc · D.O. Penedès
26	Salonques · Garnacha/ Cariñena/ Merlot/ Syrah · D.O. Penedès

WHITE WINE

GLASS	
19	Turons De La Pleta · Chardonnay · D.O. Costers del Segre
22	La Mision · Verdejo · D.O. Rueda
26	Montombra · Xarel·lo · D.O. Penedès

Prices in Euros. 10% VAT included. A Room Service charge of 10€ will be added to your bill.

TIME FOR A DRINK

Cocktails available from 5pm to 1am

COCKTAILS

18 **Bloody Mary**

18 **Old Fashioned**

18 **Piña Colada**

18 **Virgin Piña Colada**

18 **Espresso Martini**

18 **Virgin Mojito**

16 **Gentle Bramble** *(Low-Alcohol)*
Seedlip Garden 108, Lime Cordial, Lavender Bitter, Crème de Mûre

16 **Light Bloom** *(Low-Alcohol)*
Elderflower Cordial and 'Moringa, Ginger and Mint' Kombucha
by LOV Ferments - Local and Sustainable Brand

WHISKY

BOTTLE	
	Soft drinks included (6 units)
480	The Macallan Double Cask 12
572	The Macallan Double Cask 15
720	The Macallan Fine Oak 18

VODKA

BOTTLE	
	Soft drinks included (6 units)
220	Grey Goose
220	Absolut Elyx

Prices in Euros. 10% VAT included. A Room Service charge of 10€ will be added to your bill.

GIN

BOTTLE	
	Soft drinks included (6 units)
220	Bombay Sapphire
220	Monkey 47

RUM

BOTTLE	
	Soft drinks included (6 units)
220	Bacardi 8
220	Santa Teresa 1796

TEQUILA

BOTTLE	
220	Patrón Reposado

Prices in Euros. 10% VAT included. A Room Service charge of 10€ will be added to your bill.



Ext. 5222

Para realizar su pedido

En Hotel Arts Barcelona, la gastronomía está en el corazón de nuestra filosofía. Celebramos la esencia del Mediterráneo a través de propuestas elaboradas con los mejores ingredientes locales, donde la sencillez se une a la elegancia y la creatividad no tiene límites.

Embárquese en un viaje culinario que va desde opciones ecológicas y de proximidad hasta una variada selección de desayunos, diseñados para despertar los sentidos. Disfrute del placer de nuestro servicio de In-Room Dining, donde cada plato ofrece una armoniosa combinación de sabores, creada para enriquecer su estancia y elevar su experiencia.

EL ARTE DEL DESAYUNO

7.00hrs a 11.30hrs

DESAYUNO VITAL

58 Ensalada de Frutas Frescas de Temporada (V)

Yogur Vegano con Espirulina, Granola Casera, Albaricoque Seco (V, GL, FS)

Huevo Poché, Aguacate en Láminas, Tomates Cherry, Almendras Tostadas (VG, FS, SU, H)

Avena Recién Horneada con Chocolate Valrhona (V, GL, FS)

Selección de Pan Tostado de Masa Madre, Integral o Multicereal (V, GL)

Selección de Café, Té o Infusión de Hierbas de Origen Local y Sostenible

Elija entre:

- Kombucha (V)
- Zumo Fresco y Recién Exprimido de Naranja (V)
- Batido Aojiru (Manzana Verde, Espinaca, Kiwi y Plátano) (V)
- Batido Antioxidante (Moras, Arándanos y Fresas) (V)

DESAYUNO CONTINENTAL

48 Ensalada de Frutas Frescas de Temporada (V)

Selección de Quesos y Charcutería Locales (CE, GL, L)

Tostadas de Pan Blanco, Multicereal o Integral (VG, GL)

Panadería Casera (Croissant y Pain au Chocolat), Mermeladas, Mantequilla (VG, GL, L, H)

Selección de Cereales con Leche Entera, Desnatada, Sin Lactosa, de Almendra, de Avena o de Soja: (VG, GL, L, S)
Granola B3tter, Corn Flakes, Special K, All-Bran, Muesli o Rice Krispies

Selección de Café, Té o Infusión de Hierbas de Origen Local y Sostenible

Zumo Recién Exprimido de Naranja o Zanahoria o Zumo BIO:

- Manzana
- Piña
- Uvas y Melocotón

Precios en euros. 10% IVA incluido. Cargo de servicio de habitaciones de 10€

Por favor tenga en cuenta que algunos platos pueden contener trazas de alérgenos no indicados en los ingredientes. Adaptación del menú disponible para alergias o necesidades dietéticas. Alérgenos: (V) Vegano · (VG) Vegetariano · (GL) Gluten · (CE) Cerdo · (FS) Frutos secos · (L) Lácteos · (H) Huevos · (P) Pescado · (CR) Crustáceos · (ML) Moluscos · (S) Soja · (SE) Sésamo · (C) Cacahuetes · (AP) Apio · (MO) Mostaza · (SU) Sulfitos · (AL) Altramuces · (O) Orgánico

DESAYUNO AMERICANO

55 Ensalada de Frutas Frescas de Temporada (V)

Dos Huevos (VG, H) al gusto: Revueltos (L), Fritos, Hervidos o Pochados

Dos guarniciones de su elección:
Verduras de Temporada Asadas (V), Aguacate en Láminas (V), Setas Salteadas con Finas Hierbas (V), Bacon (CE), Salchichas de Pollo, Alubias al Horno (V, SU) o 'Hash Brown' (V, GL)

Tortitas con Nata Montada de Mascarpone y Salsa a Elección:
Chocolate o Sirope de Arce (VG, GL, L, H)

Tostadas de Pan Blanco, Multicereal o Integral (V, GL)

Selección de Cereales con Leche Entera, Desnatada, Sin Lactosa, de Almendra, de Avena o de Soja: (VG, GL, L, S)
Granola B3tter, Corn Flakes, Special K, All-Bran, Muesli o Rice Krispies

Selección de Café, Té o Infusión de Hierbas de Origen Local y Sostenible

Zumo Recién Exprimido de Naranja o Zanahoria o Zumo BIO:

- Manzana
- Piña
- Uvas y Melocotón

'THE WAKE-UP TRAY'

Desayuno recomendado para 2 huéspedes

160 375ml Botella de Moët & Chandon

Zumo de Naranja Recién Exprimido o Agua de Flor de Saúco con Gas

Dos Croissants Caseros con Mascarpone y Mermelada de Fresa (VG, GL, L, H)

Jamón Ibérico Castro González, 'Pa amb Tomàquet' (CE, GL)

Tortilla Española (SU, H)
Añada Caviar Oscietra, 15 gr (+35€) (F)

Fresas con Chocolate Valrhona (VG)

Torrija Casera, Manzana Confitada, Frutos Rojos (VG, GL, L, H, S)

Selección de Café, Té o Infusión de Hierbas de Origen Local y Sostenible

Precios en euros. 10% IVA incluido. Cargo de servicio de habitaciones de 10€

Por favor tenga en cuenta que algunos platos pueden contener trazas de alérgenos no indicados en los ingredientes. Adaptación del menú disponible para alergias o necesidades dietéticas. Alérgenos: (V) Vegano · (VG) Vegetariano · (GL) Gluten · (CE) Cerdo · (FS) Frutos secos · (L) Lácteos · (H) Huevos · (P) Pescado · (CR) Crustáceos · (ML) Moluscos · (S) Soja · (SE) Sésamo · (C) Cacahuetes · (AP) Apio · (MO) Mostaza · (SU) Sulfitos · (AL) Altramuces · (O) Orgánico

CHAMPAGNE Y CAVIAR

98 30gr de Caviar Oscietra, Tramezzino, Gelée de Cava, Queso Crema, Huevo, Cebollino (GL, L, P, H, SU)

150 375ml Botella Moët & Chandon, 30gr de Caviar Oscietra , Tramezzino, Gelée de Cava, Queso Crema, Huevo, Cebollino (GL, L, P, H, SU)

ALGO FRESCO Y SALUDABLE

14 Ensalada de Frutas Frescas de Temporada (V)

18 Bol de Frutos Rojos y Moras (V)

6 Selección de Yogur: Natural, Bajo en Grasa o con Fruta (VG, L)

8 Kéfir, Plátano Caramelizado, Avena Tostada (VG, GL, L)

15 Muesli Bircher, Yogur, Fruta de Temporada (VG, GL, L, FS)

18 Pudín de Chía, Crumble de Coco, Piña (V)

15 Yogur Vegano de Espirulina, Granola Casera, Albaricoque Seco (V, GL, FS)

15 Porridge Casero, Canela, Frutos Rojos (V, GL)

8 Selección de Cereales con Leche Entera, Desnatada, Sin Lactosa, de Almendra, de Avena o de Soja: (VG, GL, L, S)
Granola B3tter, Corn Flakes, Special K, All-Bran, Muesli o Rice Krispies

18 Pan de Masa Madre Tostado, Aguacate en Rodajas, Tomate Confitado (V, GL)

NUESTROS FAVORITOS

19 Torrija Casera, Nata, Frutos Rojos (VG, GL, L, H, S)

19 Tortitas Caseras con Nata Montada de Mascarpone y Salsa a su Elección: Chocolate o Sirope de Arce (VG, GL, L)

SELECCIÓN FRÍA

22 Selección de Quesos Locales (VG, GL, L, FS)

24 Selección de Embutidos Locales (CE)

15 Tabla de Salmón Ahumado Sostenible, Alcaparras, Salsa Tártara (P, SU, MO)

38 Jamón Ibérico 100% Cortado a Mano (100g) (CE)

Precios en euros. 10% IVA incluido. Cargo de servicio de habitaciones de 10€

Por favor tenga en cuenta que algunos platos pueden contener trazas de alérgenos no indicados en los ingredientes. Adaptación del menú disponible para alergias o necesidades dietéticas. Alérgenos: (V) Vegano · (VG) Vegetariano · (GL) Gluten · (CE) Cerdo · (FS) Frutos secos · (L) Lácteos · (H) Huevos · (P) Pescado · (CR) Crustáceos · (ML) Moluscos · (S) Soja · (SE) Sésamo · (C) Cacahuetes · (AP) Apio · (MO) Mostaza · (SU) Sulfitos · (AL) Altramuces · (O) Orgánico

HUEVOS ORGÁNICOS

Huevos orgánicos de origen local, procedentes de granjas cercanas a Barcelona

21 Dos Huevos al Gusto (VG, H): Fritos, Tortilla, Revueltos (L), Hervidos o Pochados

22 Tortilla de Finas Hierbas, Verdura de Temporada, Tomate Confitado (VG, SU, H)

19 Huevo Cocido 4 Minutos, Pan Tostado con Mantequilla Noisette (VG, GL, L, H)

24 Huevos Pochados, Pan Brioche, Salsa Holandesa de Yuzu (GL, L, P, SU, H)
Con su Elección de Salmón Ahumado Sostenible (P), Bacon (CE) o Espinacas (V)

19 Huevo Frito con Sobrasada (CE, H)

25 Tortilla Española con Jamón Ibérico (CE, GL, L, P, SU, H, MO)
Añada Caviar Oscietra, 15 gr (+35€) (F)

GUARNICIONES

9 Verduras de Temporada Asadas (V)

9 Aguacate en Rodajas (V)

9 Setas Salteadas con Finas Hierbas (V)

9 Bacon (CE)

9 Salchicha de Pollo

9 Alubias Horneadas (V, SU)

9 'Hashbrown' (V, GL)

DE NUESTRA PANADERÍA

8 Tostadas de Pan Blanco, de Cereales o Integral (VG, GL)

8 Muffins Ingleses Tostados (V, GL)

18 Selección de Vinoisserie (Croissant, Napolitana de Chocolate, Caracola de Pasas y Danesa de Nuez Pecana) (VG, GL, L, FS)

8 Muffins Caseros de Arándanos (VG, GL, L, H, S)

12 Churros con Salsa de Chocolate o Dulce de Leche (VG, FS)

Precios en euros. 10% IVA incluido. Cargo de servicio de habitaciones de 10€

Por favor tenga en cuenta que algunos platos pueden contener trazas de alérgenos no indicados en los ingredientes. Adaptación del menú disponible para alergias o necesidades dietéticas. Alérgenos: (V) Vegano · (VG) Vegetariano · (GL) Gluten · (CE) Cerdo · (FS) Frutos secos · (L) Lácteos · (H) Huevos · (P) Pescado · (CR) Crustáceos · (ML) Moluscos · (S) Soja · (SE) Sésamo · (C) Cacahuetes · (AP) Apio · (MO) Mostaza · (SU) Sulfitos · (AL) Altramuces · (O) Orgánico

SELECCIÓN DE BEBIDAS

Le informamos de que nuestro té y café cuentan con certificación sostenible, cuidadosamente seleccionados para garantizar una calidad excepcional y el respeto por el medio ambiente.

BATIDOS Y ZUMOS RECIÉN EXPRIMIDOS

18 Aojiru (V) : Manzana Verde, Espinaca, Kiwi, Plátano, Zumo de Manzana

18 Iron Man (V) : Manzana Roja, Remolacha, Zanahoria, Jengibre

18 Defender (V) : Plátano, Manzana, Naranja, Fresa, Espirulina

18 'Muy cereza' (V) : Frambuesa, Arándano, Fresa, Zarzamora

18 Antioxidant (V) : Zarzamora, Arándano, Fresa, Zumo de Arándano Rojo

18 'Bon dia' (V, D) : Batido de Chocolate, Plátano, Leche de Almendra y Vainilla

18 Batido del Día : Pregunte por el batido del día
Añada Proteína (+3€)

9 Zumo Recién Exprimido: (V) Naranja o Zanahoria

9 Zumo BIO: (V) Piña o Melocotón y Uvas

CAFÉ, INFUSIONES Y TÉ

4 Café Espresso

4 Café Americano

7 Café Cappuccino, Latte

9 Chai Latte, Matcha Latte

7 Infusión: Rooibos Sabor Vainilla, Menta Herbal, Té de Hierbas de Manzanilla

7 Té Aromatizado, Té Verde

7 Earl Grey Yin Zhen, Té Negro

7 Té Negro

7 Té Masala Chai

BEBIDAS FRÍAS

11 Agua Mineral o con Gas

9 Refrescos

18 Kombucha (Mandarina, Cúrcuma y Pimienta)

12 Red Bull

Precios en euros. 10% IVA incluido. Cargo de servicio de habitaciones de 10€

Por favor tenga en cuenta que algunos platos pueden contener trazas de alérgenos no indicados en los ingredientes. Adaptación del menú disponible para alergias o necesidades dietéticas. Alérgenos: (V) Vegano · (VG) Vegetariano · (GL) Gluten · (CE) Cerdo · (FS) Frutos secos · (L) Lácteos · (H) Huevos · (P) Pescado · (CR) Crustáceos · (ML) Moluscos · (S) Soja · (SE) Sésamo · (C) Cacahuetes · (AP) Apio · (MO) Mostaza · (SU) Sulfitos · (AL) Altramuces · (O) Orgánico

A LO LARGO DEL DÍA

11.30hrs a 23.00hrs

DESAYUNO DURANTE EL DIA

56 Ensalada de Frutas Frescas de Temporada (V)

Huevos Preparados a su Gusto: (VG, H)
Revueltos (L), Tortilla, Fritos, Pochados o Hervidos

Dos acompañamientos a elegir: Verduras de Temporada Asada (V), Aguacate Laminado (V), Champiñones Salteados con Finas Hierbas (V), Bacon (CE), Salchicha de Pollo, Judías al Horno (V, SU) o Hash brown de Patata (V, GL)

Selección de Tostadas Blancas e Integrales (V, GL)

Selección de Cereales con Leche Entera, Desnatada, Sin Lactosa, de Avena, Almendra o Soja: (VG, GL, D, S) Granola B3tter, Corn Flakes, Special K, All-Bran, Muesli o Rice Krispies

Selección de Café, Té o Infusión de Hierbas de Origen Local y Sostenible

Zumo Recién Exprimido de Naranja o Zanahoria, o Zumo ECO: Manzana, Piña o Uva y Melocotón

SABOR LOCAL

12 **Nuestras Gildas** (P, SU)
Aceituna Verde, Anchoa, Piparras

9 **'Pa amb Tomàquet'** (V, GL)
Pan de Coca Tostado, Tomate Maduro, Aceite de Oliva Virgen Extra, Sal Marina

38 **Jamón Ibérico (100 gr)** (CE)
Jamón Ibérico 100% Cortado a Mano

16 **Nuestras Bravas** (VG, GL, L, SU, H)
Patatas Crujientes, Alioli, Salsa Brava

18 **Nuestras Bombas de la Barceloneta** (GL, H, CE)
'Bomba' Tradicional de Ternera y Cerdo, Salsa Brava, Alioli

18 **Croquetas de Jamón** (CE, GL, L, H)

16 **Croquetas de Pollo** (GL, L, SU, H)

16 **Croquetas de Setas y Trufa** (GL, L, SU, H)

Precios en euros. 10% IVA incluido. Cargo de servicio de habitaciones de 10€

Por favor tenga en cuenta que algunos platos pueden contener trazas de alérgenos no indicados en los ingredientes. Adaptación del menú disponible para alergias o necesidades dietéticas. Alérgenos: (V) Vegano · (VG) Vegetariano · (GL) Gluten · (CE) Cerdo · (FS) Frutos secos · (L) Lácteos · (H) Huevos · (P) Pescado · (CR) Crustáceos · (ML) Moluscos · (S) Soja · (SE) Sésamo · (C) Cacahuetes · (AP) Apio · (MO) Mostaza · (SU) Sulfitos · (AL) Altramuces · (O) Orgánico

SOPAS Y ENSALADAS FRESCAS

30 **Crema de Bogavante** (H, CR, L, SU)
Bogavante Cocinado a Baja Temperatura, Huevo Pochado y Crema de Bogavante

18 **Sopa de Pollo** (GL, SU)
Pasta Fregola, Zanahoria, Calabacín, Bimi, Dados de Muslo de Pollo

16 **Sopa del Día** (VG, L, GL, SU)
Consulte por la Especialidad del Día

28 **Ensalada César** (CE, GL, L, P, H, SU, MO)
Lechuga Romana, Tomates Cherry, Salsa César, Picatostes Rústicos,
Bacon, Queso Parmesano, Aguacate
Añada Pollo Crujiente (GL, FS) (+6€), o Gambas (CR) (+8€)

27 **Ensalada Tibia de Calabaza y Zanahoria** (L,SU)
Ensalada de Calabaza y Zanahoria, Queso Cottage, Semillas de Calabaza

28 **Ensalada de Radicchio y Mizuna** (S, SE, SU)
Hojas de Radicchio y Mizuna, Jamón de Pato, Vinagreta de Miso

25 **Ensalada de Quinoa con Tofu** (V, GL, SU, MO, S)
Tofu, Tomates Secos, Aguacate, Edamames, Pimientos del Piquillo, Vinagreta de Cítricos

PARA COMPARTIR

30 **Steak Tartar** (GL, FS, P, SU, H, MO, SE)
Solomillo de Ternera, Alcaparras, Yema de Huevo Confitada, Piparras, Pepinillos,
Pan de Masa Madre

26 **Tartar de Lubina** (P, SU, CR)
Lubina, Cilantro, Leche de Tigre, Lima

18 **Berenjena Glaseada con Miso** (V, GL, FS, SU, S)
Berenjena Asada, Glaseado de Miso y Miel

30 **Montaditos del Mar** (GL, L, P, CR, H)
Bogavante, Brioche Tostado, Crema Agria, Caviar

23 **Tortilla Española Tradicional Trufada** (SU, H)
Patatas Cocinadas a Fuego Lento con Alioli de Ajos Confitados, Cebolla Confitada,
Huevos Ecológicos de Granja Local

22 **Gambas Crujientes, Mayonesa Cítrica** (GL, L, CR, SU, FS, S)
Gambas Ligeramente Fritas, Mayonesa de Wasabi y Lima

23 **Flores de Alcachofa con Romesco** (V, GL, SU, MO, S, E)
Flor de Alcachofa, Parmentier Trufada, Huevo a Baja Temperatura

Precios en euros. 10% IVA incluido. Cargo de servicio de habitaciones de 10€

Por favor tenga en cuenta que algunos platos pueden contener trazas de alérgenos no indicados en los ingredientes. Adaptación del menú disponible para alergias o necesidades dietéticas. Alérgenos: (V) Vegano · (VG) Vegetariano · (GL) Gluten · (CE) Cerdo · (FS) Frutos secos · (L) Lácteos · (H) Huevos · (P) Pescado · (CR) Crustáceos · (ML) Moluscos · (S) Soja · (SE) Sésamo · (C) Cacahuetes · (AP) Apio · (MO) Mostaza · (SU) Sulfitos · (AL) Altramuces · (O) Orgánico

98 **Bandeja de Caviar Oscietra** (GL, L, P, H, SU)
30 g de Caviar Oscietra, Tramezzini, Gelée de Cava, Queso Crema, Huevos, Cebollino

150 **Bandeja de Caviar Oscietra y Champán** (GL, L, P, H, SU)
375ml Botella de Moët & Chandon, 30 g de Caviar Oscietra, Tramezzini, Gelée de Cava, Queso Crema, Huevos, Cebollino

ARROZ Y PASTAS

58 **'Arròs a la Llauna' de Gamba Roja** (P, CR, ML, SU, H)
Una interpretación de la paella elaborada con arroz al horno, presentada en una bandeja metálica tradicional: Arroz Bomba del Delta del Ebro, Gamba Roja, Emulsión de Azafrán y Cítricos

54 **'Arròs a la Llauna' de Pollo** (SU, H)
Una interpretación de la paella elaborada con arroz al horno, presentada en una bandeja metálica tradicional: Arroz Bomba del Delta del Ebro, Pollo Confitado de Origen Local

46 **'Arròs a la Llauna' Vegetariano** (VG, SU, H)
Una interpretación de la paella elaborada con arroz al horno, presentada en una bandeja metálica tradicional: Arroz Bomba del Delta del Ebro, Verduras y Setas de Temporada

30 **Tagliatelle con Gambas al Ajillo** (GL, L, P, CR, H, S, AL)
Tagliatelle, Gambas al Ajo y Guindilla, Mantequilla de Langostinos

26 **Pasta a su Elección** (GL, L, AL)
Rigatoni o Tagliatelle con Salsa Napolitana o Boloñesa (GL, L, SU)
Añada Pollo de Origen Local (+6€) o Gambas (+8€) (CR)

CLÁSICOS

28 **Hamburguesa Vegana** (L, VG, GL, SU)
Hamburguesa Vegetal, Tomate, Aguacate, Lechuga, Pepinillos Encurtidos, Chedar Vegano, Salsa Burger, Patatas Fritas

39 **Arts Cheese Burger** (CE, GL, L, SU, H, MO)
Smash Burger de Wagyu, Scamorza, Panceta, Cebolla Caramelizada, Salsa Casera en Pan de Brioche, Patatas Fritas

28 **Bikini Trufado Arts** (CE, GL, L)
Tramezzini Tostado, Jamón Ibérico Curado, Mozzarella Fior di Latte, Salsa Trufada

36 **Arts Club Sandwich** (CE, GL, L, H, MO)
Pan Brioche Tostado, Pechuga de Pollo Orgánico Marinado, Bacon, Yema de Huevo a Baja Temperatura, Mayonesa de Mostaza, Ensalada de Huevo, Lechuga Iceberg, Tomates de Origen Local, Patatas Fritas

Precios en euros. 10% IVA incluido. Cargo de servicio de habitaciones de 10€

Por favor tenga en cuenta que algunos platos pueden contener trazas de alérgenos no indicados en los ingredientes. Adaptación del menú disponible para alergias o necesidades dietéticas. Alérgenos: (V) Vegano · (VG) Vegetariano · (GL) Gluten · (CE) Cerdo · (FS) Frutos secos · (L) Lácteos · (H) Huevos · (P) Pescado · (CR) Crustáceos · (ML) Moluscos · (S) Soja · (SE) Sésamo · (C) Cacahuetes · (AP) Apio · (MO) Mostaza · (SU) Sulfitos · (AL) Altramuces · (O) Orgánico

25 **Pizza Margarita** (VG, GL, L, SU)
Salsa de Tomate, Mozzarella, Albahaca

27 **Pizza Pepperoni** (CE, GL, L, SU)
Salsa de Tomate, Pepperoni, Mozzarella

29 **Pizza Bianca** (CE, GL, L, FS, SU)
Salsa Pesto, Tomates Confitados, Rúcula Fresca, Stracciatella Cremosa

PRINCIPALES

46 **Corvina con Verduras Asadas** (L, P, SU)
Corvina, Puré de Apio Nabo, Verduras de Temporada Asadas, Vinagreta Mediterránea

38 **Salmón Sostenible con Endivias y Cítricos** (P, SU)
Salmón Asado, Endivias, Vinagreta Cítrica, Kumquat Confitado, Puré de Calabaza y Zanahoria

42 **Suquet de Rodaballo** (L, P, ML, CE)
Rodaballo, Gambas, Mejillones, Patatas, Brotes de Vitacress

52 **Rib-Eye** (SU)
300 gr Rib-Eye de Origen Local,Guarnición a Elegir

48 **Costillas de Ternera a Baja Temperatura** (L, SU, MO, S)
Pimientos del Piquillo, Caldo de Ternera, Chalotas Glaseadas

54 **Solomillo de Ternera** (L, SU)
Solomillo de Ternera de Origen Local, Guarnición a Elegir

GUARNICIONES

9 Ensalada Mixta (V, MO)

9 Espárragos (V)

9 Bimi (V)

9 Puré de Patatas (VG, L)

9 Pimientos de Piquillo (V)

9 Arroz al Vapor (V)

9 Patatas Fritas (V)

Precios en euros. 10% IVA incluido. Cargo de servicio de habitaciones de 10€

Por favor tenga en cuenta que algunos platos pueden contener trazas de alérgenos no indicados en los ingredientes. Adaptación del menú disponible para alergias o necesidades dietéticas. Alérgenos: (V) Vegano · (VG) Vegetariano · (GL) Gluten · (CE) Cerdo · (FS) Frutos secos · (L) Lácteos · (H) Huevos · (P) Pescado · (CR) Crustáceos · (ML) Moluscos · (S) Soja · (SE) Sésamo · (C) Cacahuetes · (AP) Apio · (MO) Mostaza · (SU) Sulfitos · (AL) Altramuces · (O) Orgánico

SELECCIÓN INTERNACIONAL

16 **Hummus, Tostadas de Pan de Masa Madre** (V, GL, SU, SE)

18 **Gyozas** (GL, SE, S, SU)
Selección de Pollo o Vegetales, Salsa de Soja, Salsa de Hierbas

26 **Pollo Frito Gochujang** (GL, SU, H, SE, S)
Pollo Crujiente, Glaseado de Gochujang

26 **Pollo Frito Agridulce** (GL, SU, H, SE, S)
Pollo Crujiente, Salsa Agridulce

30 **Curry Verde de Verduras** (V, SU, S)
Verduras de Temporada, Curry Verde
Añada Pollo Crujiente (GL, FS) (+6€), o Gambas (CR) (+8€)

38 **Biryani de Gambas con Raita** (P, FS, S, CR)
Gambas Cocinadas a Baja Temperatura, Arroz, Pistacho, Cilantro

35 **'Butter Chicken'** (GL, L, FS)
Pollo en Salsa de Tomate, Anacardos y Mantequilla, Arroz, Pan Paratha

POSTRES

14 **Fruta Fresca Laminada** (V)

17 **Mousse de Chocolate, Vainilla y Crujiente de Pistacho** (VG, L, H, S, FS)
Mousse de Chocolate, Vainilla de Tahití, Crujiente de Pistacho

24 **Selección de Quesos** (VG, L, FS)
Variedad de Quesos Españoles e Internacionales

12 **Selección de Helados** (L, FS, H, S)

18 **Texturas Cítricas** (VG, GL, L, H)
Cremoso de Mandarina, Mousse de Yuzu, Crumble de Biscoff, Chocolate Blanco, Merengue

Precios en euros. 10% IVA incluido. Cargo de servicio de habitaciones de 10€

Por favor tenga en cuenta que algunos platos pueden contener trazas de alérgenos no indicados en los ingredientes. Adaptación del menú disponible para alergias o necesidades dietéticas. Alérgenos: (V) Vegano · (VG) Vegetariano · (GL) Gluten · (CE) Cerdo · (FS) Frutos secos · (L) Lácteos · (H) Huevos · (P) Pescado · (CR) Crustáceos · (ML) Moluscos · (S) Soja · (SE) Sésamo · (C) Cacahuetes · (AP) Apio · (MO) Mostaza · (SU) Sulfitos · (AL) Altramuces · (O) Orgánico

SELECCIÓN DE BEBIDAS

Le informamos de que nuestro té y café cuentan con certificación sostenible, cuidadosamente seleccionados para garantizar una calidad excepcional y el respeto por el medio ambiente.

BEBIDAS FRÍAS

11	Agua Mineral o con Gas
9	Refrescos
18	Kombucha (Mandarina, Cúrcuma y Pimienta)
12	Red Bull

CERVEZA

11	Estrella Damm
11	Estrella Free Damm
12	Inedit

CAFÉ, INFUSIONES Y TÉ

4	Café Espresso
4	Café Americano
7	Café Cappuccino, Latte
9	Chai Latte, Matcha Latte
7	Infusión: Rooibos Sabor Vainilla, Menta Herbal, Té de Hierbas de Manzanilla
7	Té Aromatizado, Té Verde
7	Earl Grey Yin Zhen, Té Negro
7	Té Negro
7	Té Masala Chai

Precios en euros. 10% IVA incluido. Cargo de servicio de habitaciones de 10€

Por favor tenga en cuenta que algunos platos pueden contener trazas de alérgenos no indicados en los ingredientes. Adaptación del menú disponible para alergias o necesidades dietéticas. Alérgenos: (V) Vegano · (VG) Vegetariano · (GL) Gluten · (CE) Cerdo · (FS) Frutos secos · (L) Lácteos · (H) Huevos · (P) Pescado · (CR) Crustáceos · (ML) Moluscos · (S) Soja · (SE) Sésamo · (C) Cacahuetes · (AP) Apio · (MO) Mostaza · (SU) Sulfitos · (AL) Altramuces · (O) Orgánico

AL ANOCHECER

23.00hrs a 7.00hrs

SABORES LOCALES

14 **Nuestras Gildas** (P, SU)
Aceituna Verde, Anchoa, Piparra

9 **'Pa amb Tomàquet'** (V, GL)
Pan de Coca Tostado, Tomate, Aceite de Oliva Virgen Extra, Sal Marina

35 **Jamón Ibérico (100 gr)** (CE)
Jamón Ibérico 100% Cortado a Mano

15 **Nuestras Bravas** (VG, GL, L, SU, H)
Patatas Crujientes, Alioli, Salsa Brava

16 **Croquetas de Jamón** (CE, GL, L, H)

14 **Croquetas de Setas y Trufa** (GL, L, SU, H)

19 **Gambas Crujientes, Mayonesa Cítrica** (GL, L, CR, SU, FS, S)
Gambas Ligeramente Fritas, Mayonesa de Wasabi y Lima

PRINCIPALES

28 **Ensalada César** (CE, GL, L, P, H, SU, MO)
Lechuga Romana Crujiente, Tomates Cherry, Salsa César, Picatostes Rústicos, Bacon, Virutas de Parmesano, Aguacate
Añada Pollo Crujiente (GL, FS) (+6€), o Gambas (CR) (+8€)

18 **Sopa de Pollo** (GL, SU)
Pasta Fregola, Zanahoria, Calabacín, Bimi, Dados de Muslo de Pollo

39 **Arts Cheese Burger** (CE, GL, L, SU, H, MO)
Smash Burger de Wagyu, Scamorza, Panceta, Cebolla Caramelizada, Salsa Casera en Pan de Brioche, Patatas Fritas

25 **Pizza Margarita** (VG, GL, L, SU)
Salsa de Tomate, Mozzarella, Albahaca

27 **Pizza Pepperoni** (CE, GL, L, SU)
Salsa de Tomate, Pepperoni, Mozzarella

29 **Pizza Bianca** (CE, GL, L, FS, SU)
Salsa Pesto, Tomates Confitados, Rúcula Fresca, Stracciatella Cremosa

Precios en euros. 10% IVA incluido. Cargo de servicio de habitaciones de 10€

Por favor tenga en cuenta que algunos platos pueden contener trazas de alérgenos no indicados en los ingredientes. Adaptación del menú disponible para alergias o necesidades dietéticas. Alérgenos: (V) Vegano · (VG) Vegetariano · (GL) Gluten · (CE) Cerdo · (FS) Frutos secos · (L) Lácteos · (H) Huevos · (P) Pescado · (CR) Crustáceos · (ML) Moluscos · (S) Soja · (SE) Sésamo · (C) Cacahuetes · (AP) Apio · (MO) Mostaza · (SU) Sulfitos · (AL) Altramuces · (O) Orgánico

46 **Corvina con Verduras Asadas** (L, P, SU)
Corvina, Pure de Apio Nabo, Verduras de Temporada Asadas

52 **Rib-Eye** (L, SU, FS)
Rib-Eye de Origen Local, Guarnición a Escoger

35 **Butter Chicken** (GL, L, FS)
Pollo en Salsa de Tomate, Anacardos y Mantequilla, Arroz, Pan Paratha

GUARNICIONES

9 Ensalada Mixta (V, MO)

9 Espárragos (V)

9 Bimis (V)

9 Puré de Patatas (VG, L)

9 Pimientos de Piquillo (V)

9 Arroz al Vapor (V)

9 Patatas Fritas (V)

POSTRES

14 **Fruta Fresca Laminada** (V)

17 **Mousse de Chocolate, Vainilla y Crujiente de Pistacho** (VG, L, H, S, FS)
Mousse de Chocolate, Vainilla de Tahití, Crujiente de Pistacho

22 **Selección de Quesos** (VG, L, FS)
Variedad de Quesos Españoles e Internacionales

12 **Selección de Helados** (L, FS, H, S)

18 **Texturas Cítricas** (VG, GL, L, H)
Cremoso de Mandarina, Mousse de Yuzu, Crumble de Biscoff, Chocolate Blanco, Merengue

Precios en euros. 10% IVA incluido. Cargo de servicio de habitaciones de 10€

Por favor tenga en cuenta que algunos platos pueden contener trazas de alérgenos no indicados en los ingredientes. Adaptación del menú disponible para alergias o necesidades dietéticas. Alérgenos: (V) Vegano · (VG) Vegetariano · (GL) Gluten · (CE) Cerdo · (FS) Frutos secos · (L) Lácteos · (H) Huevos · (P) Pescado · (CR) Crustáceos · (ML) Moluscos · (S) Soja · (SE) Sésamo · (C) Cacahuetes · (AP) Apio · (MO) Mostaza · (SU) Sulfitos · (AL) Altramuces · (O) Orgánico

SELECCIÓN DE BEBIDAS

Le informamos de que nuestro té y café cuentan con certificación sostenible, cuidadosamente seleccionados para garantizar una calidad excepcional y el respeto por el medio ambiente.

BEBIDAS FRÍAS Y CALIENTES

11	Agua Mineral o con Gas
9	Refrescos
18	Kombucha (Mandarina, Cúrcuma y Pimienta)
12	Red Bull
4	Café Espresso
4	Café Americano
7	Café Cappuccino, Latte
9	Chai Latte, Matcha Latte

INFUSIONES Y TÉ

7	Rooibos Sabor Vainilla, Infusión
7	Menta Herbal, Infusión
7	Té Aromatizado, Té Verde
7	Té de Hierbas de Manzanilla, Infusión
7	Earl Grey Yin Zhen, Té Negro
7	Té Negro
7	Té Masala Chai

Precios en euros. 10% IVA incluido. Cargo de servicio de habitaciones de 10€

Por favor tenga en cuenta que algunos platos pueden contener trazas de alérgenos no indicados en los ingredientes. Adaptación del menú disponible para alergias o necesidades dietéticas. Alérgenos: (V) Vegano · (VG) Vegetariano · (GL) Gluten · (CE) Cerdo · (FS) Frutos secos · (L) Lácteos · (H) Huevos · (P) Pescado · (CR) Crustáceos · (ML) Moluscos · (S) Soja · (SE) Sésamo · (C) Cacahuetes · (AP) Apio · (MO) Mostaza · (SU) Sulfitos · (AL) Altramuces · (O) Orgánico

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Desayuno, comida y cena

BEBIDAS

6 **Zumo de Naranja Recién Exprimido**

6 **Selección de Zumos**
Piña, Arándanos o Melocotón

DESAYUNO

9 **Huevos Ecológicos KM 0** (GL, H)
De Cualquier Estilo con Elección de Tostadas Blancas, de Trigo o Multicereales

9 **Cereales y Leche Fresca** (L)
Corn Flakes, Rice Krispies o Coco Pops

9 **Gofre Arts** (H, L, V)
Mini Gofre Belga, Nata, Frutos Rojos

9 **Pancakes Arts** (H, L, V)
Compota Casera de Frutos Rojos, Sirope de Arce

9 **Copos de Avena Ecológicos** (L, V)
Servidos con Leche Entera, Desnatada o de Almendras

9 **Fruta Fresca** (V)
Selección de Frutas de Temporada, Bayas del Mercado

9 **Selección de Yogur** (L,VG)
Natural o de Frutas

ENTRANTES

12 **Sopa de Pollo**
Pasta Fregola, Zanahoria, Calabacín, Bimi, Dados de Muslo de Pollo

Precios en euros. 10% IVA incluido. Cargo de servicio de habitaciones de 10€

Por favor tenga en cuenta que algunos platos pueden contener trazas de alérgenos no indicados en los ingredientes. Adaptación del menú disponible para alergias o necesidades dietéticas. Alérgenos: (V) Vegano · (VG) Vegetariano · (GL) Gluten · (CE) Cerdo · (FS) Frutos secos · (L) Lácteos · (H) Huevos · (P) Pescado · (CR) Crustáceos · (ML) Moluscos · (S) Soja · (SE) Sésamo · (C) Cacahuetes · (AP) Apio · (MO) Mostaza · (SU) Sulfitos · (AL) Altramuces · (O) Orgánico

10 **Crema de Setas** (L, VG, GL)
Setas, Picatostes

10 **Crema de Verduras** (V)
Verduras de Temporada, Aceite de Oliva Virgen Extra

11 **Sándwich Tostado de Jamón y Queso** (L)
Jamón de Pavo, Queso Emmental, Patatas Fritas

12 **Croquetas de Pollo** (H, L)

6 **Ensalada Verde Mixta** (V)
Lechuga Romana, Aguacate, Pepino, Tomates Cherry, Picatostes

PRINCIPALES

12 **Pizza Margarita** (VG, GL)
Tomate, Queso Mozzarella, Albahaca

19 **Nuggets de Pollo** (H, GL)
Pollo Rebozado Crujiente, Patatas Fritas

14 **Hamburguesa con Queso** (L, GL)
Pan de Brioche Tostado, Hamburguesa de Ternera, Queso Cheddar, Patatas Fritas

14 **Pasta con Salsa de Tomate** (VG, S, GL)
Penne o Spaghetti con Salsa de Tomate, Queso

19 **Pescado del Día a la Plancha** (P)
Con guarnición a su elección: Ensalada Verde, Arroz Basmati o Patatas Fritas

18 **Pechuga de Pollo a la Plancha**
Con guarnición a su elección: Ensalada Verde, Arroz Basmati o Patatas Fritas

8 **Verduras de Temporada al Vapor** (VG)

POSTRES

9 **Fruta Fresca Laminada** (V)

9 **Selección de Helados** (L, H, VG)
Vainilla, Fresa, Chocolate

9 **Yogur de Frutas** (L)

11 **Brownie de Chocolate con Caramelo** (L, H, VG, S)

Precios en euros. 10% IVA incluido. Cargo de servicio de habitaciones de 10€

Por favor tenga en cuenta que algunos platos pueden contener trazas de alérgenos no indicados en los ingredientes. Adaptación del menú disponible para alergias o necesidades dietéticas. Alérgenos: (V) Vegano · (VG) Vegetariano · (GL) Gluten · (CE) Cerdo · (FS) Frutos secos · (L) Lácteos · (H) Huevos · (P) Pescado · (CR) Crustáceos · (ML) Moluscos · (S) Soja · (SE) Sésamo · (C) Cacahuetes · (AP) Apio · (MO) Mostaza · (SU) Sulfitos · (AL) Altramuces · (O) Orgánico

SELECCIÓN DE VINOS

Durante el día y la noche

CHAMPAGNE Y CAVA

COPA	BOTELLA	
23	130	Moët & Chandon Brut Imperial
26	140	Moët & Chandon Rosé Imperial
32	160	Ruinart Blanc de Blanc, Brut
34	180	Ruinart Rosé
	440	Krug Grand Cuvée, Brut
	690	Dom Perignon Rosé Vintage
	400	Dom Perignon Blanc Vintage
	70	Ars Collecta Blanc de Blancs
	51	Ars Collecta Blanc de Noirs

VINO TINTO

COPA	BOTELLA	
14	60	Jean Leon · Petit Verlot, Merlot Orgánico · D.O. Penedès
16	70	Luis Alegre · Tempranillo, Graciano · D.O. Rioja
18	75	Miros · Tempranillo · D.O. Ribera del Duero
	110	Numanthia · Tinta de Toro · D.O. Toro

VINO BLANCO

COPA	BOTELLA	
16	70	Pazo das Bruxas · Albariño · D.O. Rías Baixas
18	85	Fransola · Sauvignon Blanc · D.O. Penedés
14	65	Parvus · Chardonnay · D.O. Alella

Precios en euros. 10% IVA incluido. Cargo de servicio de habitaciones de 10€

VINO ROSADO

COPA	BOTELLA	
18	80	Jean Leon Rosado · Merlot · D.O. Penedès
18	80	Miraval · Cinsault, Garnacha Tinta, Syrah · AOC Côtes de Provence
19	75	Whispering Angel · Garnacha Tinta, Rolle, Cinsault · AOC Côtes de Provence

SELECCIÓN PREMIUM DE CORAVIN

Disfrute de una copa de vino sin tener que abrir la botella

VINO TINTO

COPA	
19	Pardas · Sumoll Blanc · D.O. Penedès
22	Gaintus Radical · Sumoll Blanc · D.O. Penedés
26	Salonques · Garnacha/ Cariñena/ Merlot/ Syrah · D.O. Penedés

VINO BLANCO

COPA	
19	Turons De La Pleta · Chardonnay · D.O. Costers del Segre
22	La Mision · Verdejo · D.O. Rueda
26	Montombra · Xarel·lo · D.O. Penedés

Precios en euros. 10% IVA incluido. Cargo de servicio de habitaciones de 10€

UN MOMENTO PARA BRINDAR

Cócteles disponibles de 17.00hrs a 1.00hrs

CÓCTELES

18 **Bloody Mary**

18 **Old Fashioned**

18 **Piña Colada**

18 **Virgin Piña Colada**

18 **Espresso Martini**

18 **Virgin Mojito**

16 **Gentle Bramble** *(Bajo Contenido de Alcohol)*
Seedlip Garden 108, Cordial de Limón, Amargo de Lavanda, Licor de Mora

16 **Light Bloom** *(Bajo Contenido de Alcohol)*
Cordial de Flor de Saúco y Kombucha de Moringa, Jengibre y Menta
de LOV Ferments - Marca Local y Sostenible

WHISKY

BOTELLA	
	Refrescos incluidos (6 unidades)
480	The Macallan Double Cask 12
572	The Macallan Double Cask 15
720	The Macallan Fine Oak 18

VODKA

BOTELLA	
	Refrescos incluidos (6 unidades)
220	Grey Goose
220	Absolut Elyx

Precios en euros. 10% IVA incluido. Cargo de servicio de habitaciones de 10€

GINEBRA

BOTELLA	
	Refrescos incluidos (6 unidades)
220	Bombay Sapphire
220	Monkey 47

RON

BOTELLA	
	Refrescos incluidos (6 unidades)
220	Bacardi 8
220	Santa Teresa 1796

TEQUILA

BOTELLA	
220	Patrón Reposado



Ext. 5222

Per Realitzar la Seva Comanda

A l'Hotel Arts Barcelona, la gastronomia és al cor de la nostra filosofia. Celebrem l'essència de la Mediterrània amb plats elaborats amb els millors ingredients locals, on la senzillesa es troba amb l'elegància i la creativitat no té límits.

Embarqueu-vos en un viatge culinari, des de les nostres propostes ecològiques i de proximitat fins a la nostra variada oferta d'esmorzars, pensada per despertar els sentits. Gaudiu del luxe del nostre servei d'In-Room Dining, on cada plat és una harmoniosa combinació de sabors, creada per enriquir la vostra estada i elevar la vostra experiència.

L'ART DE L'ESMORZAR

7.00hrs a 11.30hrs

ESMORZAR VITAL

58 Amanida de Fruites Fresques de Temporada (V)

Iogurt Vegà amb Espirulina, Granola Casolana, Préssec Sec (V, GL, FS)

Selecció de Pa Torrat de Massa Mare, Integral o Multicereals (V, GL)

Ou Poché, Alvocat en Làmines, Tomàquets Cherry, Ametlles Torrades (VG, FS, SU, O)

Avena acabada de fornejar amb Xocolata Valrhona (V, GL, FS)

Selecció de Cafè, Te o Infusió d'Herbes, d'Origen Local i amb Certificació Sostenible

Trieu entre:
- Kombucha (V)
- Suc Acabat d'Esprémer de Taronja (V)
- Suc Aojiru (Poma Verda, Espinacs, Kiwi i Plàtan) (V)
- Suc Antioxidant (Móres, Nabiu i Maduixes) (V)

ESMORZAR CONTINENTAL

48 Amanida de Fruites Fresques de Temporada (V)

Selecció de Formatges i Emmotits Locals (PO, GL, L)

Torrades Blanques, Multicereals o Integrals (VG, GL)

Forn Casolà Enfornat al matí (Croissant i Pain au Chocolat), Melmelades, Mantega (VG, GL, L, O)

Selecció de Cereals amb Llet Sencera, Desnatada, de Soia, Civada, Ametlla, i sense Lactosa: (VG, GL, L, S)
Granola B3tter, Corn Flakes, Special K, All Bran, Muesli o Rice Krispies

Selecció de Cafè, Te o Infusió d'Herbes, d'Origen Local i amb Certificació Sostenible

Suc Acabat d'Esprémer de Taronja o Pastanaga o Suc BIO:

- Poma
- Pinya
- Raïm i Préssec

Preus en euros. 10% IVA inclòs. Càrrec de servei per a habitacions de 10€

Si us plau tingui en compte que alguns plats poden contenir traces d'al·lergògens no indicats en els ingredients. Adaptació del menú disponible per a al·lèrgies o necessitats dietètiques. Al·lergògens: (V) Vegà · (VG) Vegetarià · (GL) Gluten · (PO) Porc · (FS) Fruita seca · (L) Lactis · (O) Ous · (P) Peix · (CR) Crustacis · (ML) Mol·luscos · (S) Soia · (SE) Sèsam · (C) Cacauets · (AP) Api · (MO) Mostassa · (T) Tramussos · (SU) Sulfits · (TR) Tràmeres

ESMORZAR AMERICÀ

55 Amanida de Fruites Fresques de Temporada (V)

Ous (VG, O) a l'Estil de la Seva Elecció: Fregits, Remenats (L), Bullits o Escalfats

Selecció de dues guarnicions:
Verdures de Temporada Assades (V), Alvocat en Làmines (V) , Bolets Saltejats amb Herbes Fines (V) , Bacon (PO), Salsitxes de Pollastre, Mongetes Estofades (V, SU) o 'Hashbrown' (V, GL)

'Pancakes', Nata Muntada de Mascarpone amb Salsa a Triar:
Xocolata o Xarop d'Arce (VG, GL, L, O)

Torrades Blanques, Multicereals i Integrals (V, GL)

Selecció de Cereals amb Llet Sencera, Desnatada, Sense Lactosa, de Soja, d'Avena o d'Ametlla: (VG, GL, L, S)
Granola B3tter, Corn Flakes, Special K, All Bran, Muesli o Rice Krispies

Selecció de Cafè, Te o Infusió d'Herbes, d'Origen Local i amb Certificació Sostenible

Suc Acabat d'Esprémer de Taronja o Pastanaga o Suc BIO:

- Poma
- Pinya
- Raïm i Préssec

'THE WAKE-UP TRAY'

Menú dissenyat per a ser gaudit entre dues persones

160 375ml Ampolla de Moët & Chandon

Suc Acabat d'Esprémer de Taronja o Aigua de Flor de Saüc amb Gas

Croissant Casolà, Mascarpone, Melmelada de Temporada (VG, GL, L, O)

Pernil Ibèric Castro González, Pa amb Tomàquet (PO, GL)

Truita Espanyola (SU, O)
Afegeix-hi Caviar Oscietra 15gr (+35€) (P)

Maduixes amb Xocolata Valrhona (V)

Torrija Casolana, Poma Confitada, Gerds (VG, GL, L, O, S)

Selecció de Cafè, Te o Infusió d'Herbes, d'Origen Local i amb Certificació Sostenible

Preus en euros. 10% IVA inclòs. Càrrec de servei per a habitacions de 10€

Si us plau tingui en compte que alguns plats poden contenir traces d'al·lergògens no indicats en els ingredients. Adaptació del menú disponible per a al·lèrgies o necessitats dietètiques. Al·lergògens: (V) Vegà · (VG) Vegetarià · (GL) Gluten · (PO) Porc · (FS) Fruita seca · (L) Lactis · (O) Ous · (P) Peix · (CR) Crustacis · (ML) Mol·luscos · (S) Soia · (SE) Sèsam · (C) Cacauets · (AP) Api · (MO) Mostassa · (T) Tramussos · (SU) Sulfits · (TR) Tràmeres

XAMPANY I CAVIAR

98 30gr de Caviar Oscietra, Brioche Torrat, Gelatina de Cava, Formatge Crema, Ou, Cebollí (GL, L, P, O)

150 375ml Ampolla de Moët & Chandon, 30gr de Caviar Oscietra, Brioche Torrat, Gelatina de Cava, Formatge Crema, Ou, Cebollí (GL, L, P, O, SU)

FRESC I SALUDABLE

14 Amanida de Fruites Fresques de Temporada (V)

18 Bol de Fruits Vermells i del Bosc (V)

6 Selecció de Iogurts: Natural, Baix en Greixos o de Fruites (VG, L)

8 Kefir, Plàtan Caramel·litzat, Civada Torrada (VG, GL, L)

15 Muesli Bircher, Iogurt, Fruita de Temporada (VG, GL, L, FS)

18 Pudin de Chia, Crumble de Coco, Pinya (V)

15 Iogurt Vegà d'Espirulina, Granola Casolana, Préssec Sec (V, GL, FS)

15 Porridge Casolà, Nou moscada, Fruits Vermells (V, GL)

8 Cereals Variats amb Llet Sencera, Descremada, de Soja, Ametlla, Civada, i sense Lactosa: (VG, GL, L, S)
Granola B3tter, Corn Flakes, Special K, All Bran, Muesli o Rice Krispies Pa de Massa Mare

18 Pa de Massa Mare Torrat, Alvocat en Làmines, Tomàquet Confitat (V, GL)

ELS NOSTRES PREFERITS

19 Torrija Casolana, Gerds, Nata (VG, GL, L, O, S)

19 'Pancakes', Nata Muntada de Mascarpone, Salsa a Triar:
Xocolata o Xarop d'Arce (VG, GL, L, O)

SELECCIÓ FREDA

22 Selecció de Formatges Locals (VG, GL, L, FS)

24 Selecció d'Embotits Locals (PO)

15 Taula de Salmó Fumat Sostenible, Tàperes, Salsa Tàrtara (P, SU, MO)

38 Pernil Ibèric de Gla Tallat a Mà (100gr) (PO)

Preus en euros. 10% IVA inclòs. Càrrec de servei per a habitacions de 10€

Si us plau tingui en compte que alguns plats poden contenir traces d'al·lergògens no indicats en els ingredients. Adaptació del menú disponible per a al·lèrgies o necessitats dietètiques. Al·lergògens: (V) Vegà · (VG) Vegetarià · (GL) Gluten · (PO) Porc · (FS) Fruita seca · (L) Lactis · (O) Ous · (P) Peix · (CR) Crustacis · (ML) Mol·luscos · (S) Soia · (SE) Sèsam · (C) Cacauets · (AP) Api · (MO) Mostassa · (T) Tramussos · (SU) Sulfits · (TR) Tràmeres

OUS ECOLÒGICS

Els nostres ous ecològics procedeixen de granges de zones pròximes a Barcelona

21 Dos Ous a l'Estil de la Seva Elecció: Remenats (L), Fregits, Bullits o Escalfats (VG, O)

22 Truita de Fines Herbes, Verdura de Temporada, Tomàquet Confitat (VG, SU, O)

19 Ou Cuit 4 Minuts, Pa Torrat amb Mantega Noisette (VG, GL, L, O)

24 Ous Escalfats, Pa de Brioix, Salsa Holandesa de Yuzu (GL, L, P, SU, O)
Amb la Seva Elecció de Salmó Sostenible (P) , Bacó (PO) o Espinacs (V)

19 Ou Fregit amb Sobrassada (PO, O)

25 Truita Espanyola amb Pernil Ibèric (PO, GL, L, CR, ML, SU, O, AP, SE, S)
Afegeix-hi Caviar Oscietra 15gr (+35€) (P)

GUARNICIONS

9 Verdures de Temporada Assades (V)

9 Alvocat en Rodanxes (V)

9 Bolets Saltejats (V)

9 Bacon (PO)

9 Salsitxa de Pollastre

9 Mongetes al Forn (SU)

9 'Hashbrown' (V, GL)

DEL NOSTRE FORN DE PA

8 Torrades de Pa Blanc, Cereals o Integrals (VG, GL)

8 Muffins Anglesos (V, GL)

18 Selecció de Viennoiserie (Croissant, Napolitana de Xocolata, Cargol de Panses i Danesa de Nous) (VG, GL, L, FS)

8 Muffin Casolà de Nabius (VG, GL, L, O, S)

14 Xurros amb Salsa de Xocolata o 'Dulce de Leche' (VG, FS)

Preus en euros. 10% IVA inclòs. Càrrec de servei per a habitacions de 10€

Si us plau tingui en compte que alguns plats poden contenir traces d'al·lergògens no indicats en els ingredients. Adaptació del menú disponible per a al·lèrgies o necessitats dietètiques. Al·lergògens: (V) Vegà · (VG) Vegetarià · (GL) Gluten · (PO) Porc · (FS) Fruita seca · (L) Lactis · (O) Ous · (P) Peix · (CR) Crustacis · (ML) Mol·luscos · (S) Soia · (SE) Sèsam · (C) Cacauets · (AP) Api · (MO) Mostassa · (T) Tramussos · (SU) Sulfits · (TR) Tràmeres

SELECCIÓ DE BEGUDES

L'informem que el nostre te i cafè compten amb certificació sostenible, acuradament seleccionats per garantir una qualitat excepcional i el respecte pel medi ambient.

BATUTS I SUCS ACABATS D'ESPRÉMER

18 Aojiru (V) : Poma Verda, Espinacs, Kiwi, Plàtan i Suc de Poma

18 Iron Man (V) : Poma Vermella, Remolatxa, Pastanaga, Gingebre

18 Defender (V) : Plàtan, Poma, Suc de Taronja, Maduixa i Espirulina

18 'Muy cereza' (V) : Ger, Nabiu, Maduixa, Mora

18 Antioxidant (V) : Mora, Nabiu, Maduixa, Suc de Nabiu

18 'Bon dia' (V, L) : Batut de Xocolata, Plàtan, Llet d'Ametlles amb Vainilla

18 Smoothie of the Day : Consulti el Batut del Dia
Afegeix-hi proteïna (+3€)

9 Sucs Frecs: (V) Taronja o Pastanaga

9 Suc BIO: (V) Pinya o Pressec i Raïm

CAFÈ, INFUSIONS I TE

4 Espresso

4 Americano

7 Cappuccino, Latte

9 Chai Latte, Matcha Latte

7 Infusió: Rooibos gust a Vainilla, Menta Herbal, Herbes de Camamilla

7 Te Aromatitzat, Te Verd

7 Earl Grey Yin Zhen, Te Negre

7 Te Negre

7 Masala Chai Te

BEGUDES FREDES

11 Agua Mineral o amb Gas

9 Refrescs

18 Kombucha (Mandarina, Cúrcuma i Pebre)

12 Red Bull

Preus en euros. 10% IVA inclòs. Càrrec de servei per a habitacions de 10€

Si us plau tingui en compte que alguns plats poden contenir traces d'al·lergògens no indicats en els ingredients. Adaptació del menú disponible per a al·lèrgies o necessitats dietètiques. Al·lergògens: (V) Vegà · (VG) Vegetarià · (GL) Gluten · (PO) Porc · (FS) Fruita seca · (L) Lactis · (O) Ous · (P) Peix · (CR) Crustacis · (ML) Mol·luscos · (S) Soia · (SE) Sèsam · (C) Cacauets · (AP) Api · (MO) Mostassa · (T) Tramussos · (SU) Sulfits · (TR) Tràmeres

AL LLARG DEL DIA

11.30hrs a 23.00hrs

ESMORZAR DURANT EL DIA

56 Amanida de Fruites Fresques de Temporada (V)

Ous cuinats al vostre gust: (VG, H)
Remenats (L), Fregits, Escalfats o Bullits

Afegiu dues guarnicions a la vostra elecció:
Verdures de Temporada Rostides (V), Alvocat Laminat (V), Xampinyons Saltats amb Fines Herbes (V), Bacó (CE), Salsitxa de Pollastre, Mongetes al Forn (V, SU) o 'Hashbrown' ((V, GL)

Torrades Blanques i Integrals (V, GL)

Selecció de Cereals amb Llet Sencera, Desnatada, Sense Lactosa, de Civada, d'Ametlla o de Soja: (VG, GL, L, S) Granola B3tter, Corn Flakes, Special K, All-Bran, Muesli o Rice Krispies

Selecció de Cafè, Te o Infusió d'Herbes, d'Origen Local i amb Certificació Sostenible

Suc Acabat d'Esprémer de Taronja o Pastanaga o Suc Fred BIO de Poma, Pinya o Préssec i Raïm (V)

SABORS LOCALS

12 **Les Nostres Gildas (P, SU)**
Oliva Verda, Anxova, Piparra

9 **Pa amb Tomàquet (V, GL)**

38 **Pernil Ibèric de Gla Tallat a Mà (100 gr) (PO)**

16 **Les Nostres Braves (VG, GL, L, SU, O)**
Patates Cruixents, Allioli, Salsa Brava

18 **La Nostra 'Bomba de la Barceloneta' (GL, O, PO)**
'Bomba' Tradicional de Vedella i Porc, Salsa Brava, Allioli

18 **Croquetes de Pernil Ibèric (CE, GL, L, O)**

16 **Croquetes de Pollastre (GL, L, SU, O)**

16 **Croquetes de Bolets i Tòfona (GL, L, SU, O)**

Preus en euros. 10% IVA inclòs. Càrrec de servei per a habitacions de 10€

Si us plau tingui en compte que alguns plats poden contenir traces d'al·lergògens no indicats en els ingredients. Adaptació del menú disponible per a al·lèrgies o necessitats dietètiques. Al·lergògens: (V) Vegà · (VG) Vegetarià · (GL) Gluten · (PO) Porc · (FS) Fruita seca · (L) Lactis · (O) Ous · (P) Peix · (CR) Crustacis · (ML) Mol·luscos · (S) Soia · (SE) Sèsam · (C) Cacauets · (AP) Api · (MO) Mostassa · (T) Tramussos · (SU) Sulfits · (TR) Tràmeres

SOPES I AMANIDES FRESQUES

30 **Crema de Llamàntol** (O, CR, L, SU)
Llamàntol Cuinat a Baixa Temperatura, Ou Poché, Crema de Llamàntol

18 **Sopa de Pollastre** (GL, SU)
Pasta Fregola, Pastanaga, Carbassó, Bimi, Daus de Cuixa de Pollastre

16 **Sopa del Dia** (VG, L, GL, SU)
Pregunti per l'Especialitat del Dia

28 **Amanida Cèsar** (PO, GL, L, P, MO, SU)
Enciam Romà Cruixent, Tomàquets Cherry, Salsa Cèsar, Crostons Rústics, Bacó, Parmesà, Alvocat
Afegir Pollastre Cruixent (GL,N) (+6€) o Gambes (CR) (+8€)

27 **Amanida Tèbia de Carbassa i Pastanaga** (L, SU)
Amanida de Carbassa i Pastanaga, Formatge Cottage, Llavors de Carbassa

27 **Amanida de Radicchio i Mizuna** (S, SE, SU)
Fulles de Radicchio i Mizuna, Pernil d'Ànec Curat, Vinagreta de Miso

25 **Amanida de Quinoa amb Tofu** (V, GL, SU, MO, S)
Tofu, Tomàquets Secs, Alvocat, Edamame, Pebrots del Piquillo, Vinagreta de Cítrics

PER COMPARTIR

30 **Steak Tàrtar** (GL, FS, P, SU, O, MO, SE)
Filet de Vedella de la Cerdanya Tallat Finament, Emulsió de Rovell d'Ou, Mostassa Verda, Piparres, Cogombrets, Tàperes, Pa de Massa Mare Torrat

26 **Tàrtar de Llobarro** (P, SU, CR)
Llobarro, Coriandre, Llet de Tigre, Llima

23 **Albergínia Glacejada amb Miso** (GL, S, SE, FS, SU)
Albergínia Rostida, Glacejat de Miso i Mel

30 **'Montaditos' de la Mar** (GL, L, P, CR, O)
Llamàntol, Brioix Torrat, Crema Agra, Caviar

23 **Truita Tradicional amb Tòfona** (SU, O)
Patates Cuinades a Foc Lent amb Allioli d'Alls Confitats, Ceba Confitada, Ous Ecològics de Granja Local

22 **Gambes Cruixents, Maionesa Cítrica** (GL, L, FS, CR, SU, S)
Gambes Lleugerament Fregides, Maionesa de Wasabi i Llima

23 **Flors de Carxofa** (V, GL, SU, MO, S, O)
Flor de Carxofa, Parmentier Trufada, Ou a Baixa Temperatura

Preus en euros. 10% IVA inclòs. Càrrec de servei per a habitacions de 10€

Si us plau tingui en compte que alguns plats poden contenir traces d'al·lergògens no indicats en els ingredients. Adaptació del menú disponible per a al·lèrgies o necessitats dietètiques. Al·lergògens: (V) Vegà · (VG) Vegetarià · (GL) Gluten · (PO) Porc · (FS) Fruita seca · (L) Lactis · (O) Ous · (P) Peix · (CR) Crustacis · (ML) Mol·luscos · (S) Soia · (SE) Sèsam · (C) Cacauets · (AP) Api · (MO) Mostassa · (T) Tramussos · (SU) Sulfits · (TR) Tràmeres

98 **Safata de Caviar Oscietra** (GL, L, P, H, SU)
30gr de Caviar Oscietra, Brioche Torrat, Gelatina de Cava, Formatge Crema, Ou, Cebollí

150 **Safata de Caviar Oscietra amb Xampany** (GL, L, P, H, SU)
375ml Ampolla de Moët & Chandon, 30g de Caviar Oscietra, Tramezzini,

ARROSSOS I PASTES

58 **Arròs a la Llauna de Gamba Vermella** (P, CR, ML, SU, O)
Una interpretació de la paella elaborada amb arròs al forn, presentada en una safata metàl·lica tradicional: arròs Bomba del Delta de l'Ebre, gamba vermella, emulsió de safrà i cítrics.

54 **Arròs a la Llauna de Pollastre** (SU, O)
Una interpretació de la paella elaborada amb arròs al forn, presentada en una safata metàl·lica tradicional: arròs Bomba del Delta de l'Ebre i pollastre confitat d'origen local.

46 **Arròs a la Llauna Vegetariano** (VG, SU, O)
Una interpretació de la paella elaborada amb arròs al forn, presentada en una safata metàl·lica tradicional: arròs Bomba del Delta de l'Ebre, verdures i bolets de temporada.

30 **Tagliatelle amb Gambes a l'All** (GL, L, P, CR, O, S, TR)
Tagliatelle amb Gambes, All i Bitxo, Mantega de Gambes

26 **Pasta a la seva Elecció** (GL, L, TR)
Rigatoni o Tagliatelle amb Salsa Napolitana o Bolonyesa (GL, L, SU)
Afegir Pollastre d´Origen Local (+6€) o Gambes (+8€)

CLÀSSICS

27 **Hamburguesa Vegana** (V)
Hamburgesa Vegetal, Tomàquet, Alvocat, Enciam, Cogombrets Adobats, Ceba Caramel·litzada, Cheddar Vegà, Salsa Burger, Patates Fregides

39 **Arts Cheese Burger** (PO, GL, L, SU, O, MO)
Hamburguesa Smash de Wagyu, Scamorza, Panxeta, Ceba Caramel·litzada, Salsa Casolana en Pa de Brioix, Patates Fregides

28 **Biquini Trufat Arts** (PO, GL, L)
Pa Tramezzini Torrat, Pernil Ibèric Curat, Mozzarella Fior di Latte, Salsa Trufada

36 **Arts Club Sandwich** (PO, GL, L, O, MO)
Pa Brioix Torrat, Pit de Pollastre Orgànic Marinat, Bacó, Rovell d'Ou a Baixa Temperatura, Maionesa de Mostassa, Amanida d'Ou, Enciam Iceberg, Tomàquets d'Origen Local, Patates Fregides

Preus en euros. 10% IVA inclòs. Càrrec de servei per a habitacions de 10€

Si us plau tingui en compte que alguns plats poden contenir traces d'al·lergògens no indicats en els ingredients. Adaptació del menú disponible per a al·lèrgies o necessitats dietètiques. Al·lergògens: (V) Vegà · (VG) Vegetarià · (GL) Gluten · (PO) Porc · (FS) Fruita seca · (L) Lactis · (O) Ous · (P) Peix · (CR) Crustacis · (ML) Mol·luscos · (S) Soia · (SE) Sèsam · (C) Cacauets · (AP) Api · (MO) Mostassa · (T) Tramussos · (SU) Sulfits · (TR) Tràmeres

25 **Pizza Margarita** (VG, GL, L, SU)
Salsa de Tomàquet, Mozzarella, Alfàbrega

27 **Pizza Pepperoni** (PO, GL, L, SU)
Salsa de Tomàquet, Pepperoni, Mozzarella

29 **Pizza Bianca** (PO, GL, L, FS, SU)
Salsa Pesto, Tomàquets Confitats, Rúcula Fresca, Stracciatella Cremosa

PRINCIPALS

46 **Corbina amb Verdures Rostides** (L, P, SU)
Corbina, Puré d'Api Nap, Verdures de Temporada Rostides, Vinagreta Mediterrània

38 **Salmó amb Endívies i Cítrics** (P, SU)
Salmó Rostit, Endívies, Vinagreta Cítrica, Kumquat Confitat, Puré de Carbassa i Pastanaga

42 **Suquet de Turbot** (L, P, ML, PO)
Llobarro, Gambes, Musclos, Patates, Brots

52 **Rib-Eye** (SU, L, S)
300gr de Rib-Eye d'Origen Local, Guarnició a Escollir

48 **Costelles de Vedella a Baixa Cocció** (L, SU, MO, S)
Pebrots del 'Piquillo', Brou de Vedella, Escalunyes Glacejades

54 **Filet de Vedella** (L, SU)
Filet de Vedella d'Origen Local, Guarnició a Escollir

GUARNICIONS

9 Amanida Mixta (V, MO)

9 Espàrrecs (V)

9 Bimi (V)

9 Puré de Patates (VG, L)

9 Pebrots de 'Piquillo' (V)

9 Arròs al Vapor (V)

9 Patates Fregides (V)

Preus en euros. 10% IVA inclòs. Càrrec de servei per a habitacions de 10€

Si us plau tingui en compte que alguns plats poden contenir traces d'al·lergògens no indicats en els ingredients. Adaptació del menú disponible per a al·lèrgies o necessitats dietètiques. Al·lergògens: (V) Vegà · (VG) Vegetarià · (GL) Gluten · (PO) Porc · (FS) Fruita seca · (L) Lactis · (O) Ous · (P) Peix · (CR) Crustacis · (ML) Mol·luscos · (S) Soia · (SE) Sèsam · (C) Cacauets · (AP) Api · (MO) Mostassa · (T) Tramussos · (SU) Sulfits · (TR) Tràmeres

SELECCIÓ INTERNACIONAL

16 **Hummus, Torrades de Pa Massa Mare** (V, GL, SU, SE)

18 **Gyozas** (GL, SU, SE, S)
Selecció de Pollastre o Vegetals, Salsa de Soia, Salsa de Hierbasa

26 **Pollastre Fregit Gochujang** (GL, SU, O, SE, S)
Pollastre Cruixent, Glacejat de Gochujang

26 **Pollastre Fregit Agredolç** (GL, SU, O, SE, S)
Pollastre Cruixent, Salsa Agredolça

30 **Curri Verd de Verdures** (V, SU, S)
Verdures de Temporada amb Curri Verd
Afegir Pollastre Cruixent (GL,N) (+6€) o Gambes (CR) (+8€)

38 **Biryani de Gambes amb Raita** (P, FS, S, CR)
Gambes Cuites a Baixa Temperatura, Arròs, Festuc i Coriandre

35 **Butter Chicken** (GL, L, FS)
Pollastre en Salsa de Tomàquet, Anacards i Mantega, Arròs i Pa Paratha

POSTRES

14 **Fruita Fresca Laminada** (V)

17 **Mousse de Xocolata, Vainilla i Cruixent de Festuc** (VG, L, O, S, FS)
Mousse de Xocolata, Vainilla de Tahití, Cruixent de Festu

24 **Selección de Formatges** (VG, L, FS)
Varietat de formatges espanyols i internacionals

12 **Selecció de Gelats** (L, FS, O, S)

18 **Textures Cítriques** (VG, GL, L, O)
Cremós de Mandarina, Mousse de Yuzu, Crumble de Biscoff, Xocolata Blanca, Merenga

Preus en euros. 10% IVA inclòs. Càrrec de servei per a habitacions de 10€

Si us plau tingui en compte que alguns plats poden contenir traces d'al·lergògens no indicats en els ingredients. Adaptació del menú disponible per a al·lèrgies o necessitats dietètiques. Al·lergògens: (V) Vegà · (VG) Vegetarià · (GL) Gluten · (PO) Porc · (FS) Fruita seca · (L) Lactis · (O) Ous · (P) Peix · (CR) Crustacis · (ML) Mol·luscos · (S) Soia · (SE) Sèsam · (C) Cacauets · (AP) Api · (MO) Mostassa · (T) Tramussos · (SU) Sulfits · (TR) Tràmeres

SELECCIÓ DE BEGUDES

L'informem que el nostre te i cafè compten amb certificació sostenible, acuradament seleccionats per garantir una qualitat excepcional i el respecte pel medi ambient.

BEGUDES FREDES

11 Agua Mineral o amb Gas

9 Refrescs

18 Kombucha (Mandarina, Cúrcuma i Pebre)

12 Red Bull

CERVESA

11 Estrella Damm

11 Estrella Free Damm

12 Inedit

CAFÈ, INFUSIONS I TE

4 Espresso

4 Americano

7 Cappuccino, Latte

9 Chai Latte, Matcha Latte

7 Infusió: Rooibos gust a Vainilla, Menta Herbal, Herbes de Camamilla

7 Te Aromatitzat, Te Verd

7 Earl Grey Yin Zhen, Te Negre

7 Te Negre

7 Masala Chai Te

Preus en euros. 10% IVA inclòs. Càrrec de servei per a habitacions de 10€

Si us plau tingui en compte que alguns plats poden contenir traces d'al·lergògens no indicats en els ingredients. Adaptació del menú disponible per a al·lèrgies o necessitats dietètiques. Al·lergògens: (V) Vegà · (VG) Vegetarià · (GL) Gluten · (PO) Porc · (FS) Fruita seca · (L) Lactis · (O) Ous · (P) Peix · (CR) Crustacis · (ML) Mol·luscos · (S) Soia · (SE) Sèsam · (C) Cacauets · (AP) Api · (MO) Mostassa · (T) Tramussos · (SU) Sulfits · (TR) Tràmeres

AL CAPVESPRE

23.00hrs a 7.00hrs

SABOR LOCAL

14 **Les Nostres Gildas** (P, SU)
Oliva Verda, Anxova, Piparra

9 **Pa amb Tomàquet** (V, GL)
Pa de Coca Torrat, Tomàquet, Oli d'Oliva Verge Extra, Sal Marina

35 **Pernil Ibèric 100% Tallat a Mà (100 gr)** (PO)

15 **Les Nostres Braves** (VG, GL, L, SU, O)
Patates Cruixents, Allioli, Salsa Brava

16 **Croquetes de Pernil Ibèric** (PO, GL, L, O)

14 **Croquetes de Bolets i Tòfona** (GL, L, SU, O)

19 **Gambes Cruixents, Maionesa Cítrica** (GL, L, FS, CR, SU, S)
Gambes Fregides, Maionesa de Wasabi i Llima

PLATS PRINCIPALS

27 **Amanida Cèsar** (PO, GL, L, P, MO, SU, O)
Enciam Romà, Tomàquets Cherry, Salsa Cèsar, Crostons Rústics, Bacó, Llesques de Parmesà, Alvocat
Afegir Pollastre Cruixent (GL, FS) (+6€), o Gambes (CR) (+8€)

18 **Sopa de Pollastre** (GL, SU)
Pasta Fregola, Pastanaga, Carbassó, Bimi, Daus de Cuixa de Pollastre

39 **Arts Cheeseburger** (PO, GL, L, SU, O, MO)
Hamburguesa Smash de Wagyu, Scamorza, Panxeta, Ceba Caramel·litzada, Salsa Casolana en Pa de Brioix, Patates Fregides

25 **Pizza Margarita** (VG, GL, L, SU)
Salsa de Tomàquet, Mozzarella, Alfàbrega

27 **Pizza Pepperoni** (PO, GL, L, SU)
Salsa de Tomàquet, Pepperoni, Mozzarella

29 **Pizza Bianca** (PO, GL, L, FS, SU)
Salsa Pesto, Tomàquets Confitats, Rúcula Fresca, Stracciatella Cremosa

Preus en euros. 10% IVA inclòs. Càrrec de servei per a habitacions de 10€

Si us plau tingui en compte que alguns plats poden contenir traces d'al·lergògens no indicats en els ingredients. Adaptació del menú disponible per a al·lèrgies o necessitats dietètiques. Al·lergògens: (V) Vegà · (VG) Vegetarià · (GL) Gluten · (PO) Porc · (FS) Fruita seca · (L) Lactis · (O) Ous · (P) Peix · (CR) Crustacis · (ML) Mol·luscos · (S) Soia · (SE) Sèsam · (C) Cacauets · (AP) Api · (MO) Mostassa · (T) Tramussos · (SU) Sulfits · (TR) Tràmeres

46 **Corbina amb Verdures Rostides** (L, P, SU)
Corbina, Puré d'Api Nap, Verdures de Temporada Rostides

52 **Rib-Eye** (SU, L, S)
Rib-Eye D'Origen Local, Guarnició a Escollir

35 **Butter Chicken** (GL, L, FS)
Pollastre en Salsa de Tomàquet, Anacards i Mantega, Arròs i Pa Paratha

GUARNICIONS

9 Amanida Mixta (V, MO)

9 Espàrrecs (V)

9 Bimi (V)

9 Puré de Patates (VG, L)

9 Pebrots de 'Piquillo' (V)

9 Arròs al Vapor (V)

9 Patates Fregides (V)

POSTRES

14 **Fruita Fresca Laminada** (V)

17 **Mousse de Xocolata, Vainilla i Cruixent de Festuc** (VG, L, O, S, FS)
Mousse de Xocolata, Vainilla de Tahití, Cruixent de Festuc

22 **Selecció de Formatges** (VG, L, FS)
Varietat de Formatges Espanyols i Internacionals

12 **Selecció de Gelats** (L, FS, O, S)

18 **Textures Cítriques** (VG, GL, L, O)
Cremós de Mandarina, Mousse de Yuzu, Crumble de Biscoff, Xocolata Blanca, Merenga

Preus en euros. 10% IVA inclòs. Càrrec de servei per a habitacions de 10€

Si us plau tingui en compte que alguns plats poden contenir traces d'al·lergògens no indicats en els ingredients. Adaptació del menú disponible per a al·lèrgies o necessitats dietètiques. Al·lergògens: (V) Vegà · (VG) Vegetarià · (GL) Gluten · (PO) Porc · (FS) Fruita seca · (L) Lactis · (O) Ous · (P) Peix · (CR) Crustacis · (ML) Mol·luscos · (S) Soia · (SE) Sèsam · (C) Cacauets · (AP) Api · (MO) Mostassa · (T) Tramussos · (SU) Sulfits · (TR) Tràmeres

SELECCIÓ DE BEGUDES

L'informem que el nostre te i cafè compten amb certificació sostenible, acuradament seleccionats per garantir una qualitat excepcional i el respecte pel medi ambient.

BEGUDES FREDES

11	Agua Mineral o amb Gas
9	Refrescs
18	Kombucha (Mandarina, Cúrcuma i Pebre)
12	Red Bull

CERVESA

11	Estrella Damm
11	Estrella Free Damm
12	Inedit

CAFÈ, INFUSIONS I TE

4	Espresso
4	Americano
7	Cappuccino, Latte
9	Chai Latte, Matcha Latte
7	Infusió: Rooibos gust a Vainilla, Menta Herbal, Herbes de Camamilla
7	Te Aromatitzat, Te Verd
7	Earl Grey Yin Zhen, Te Negre
7	Te Negre
7	Masala Chai Te

Preus en euros. 10% IVA inclòs. Càrrec de servei per a habitacions de 10€

Si us plau tingui en compte que alguns plats poden contenir traces d'al·lergògens no indicats en els ingredients. Adaptació del menú disponible per a al·lèrgies o necessitats dietètiques. Al·lergògens: (V) Vegà · (VG) Vegetarià · (GL) Gluten · (PO) Porc · (FS) Fruita seca · (L) Lactis · (O) Ous · (P) Peix · (CR) Crustacis · (ML) Mol·luscos · (S) Soia · (SE) Sèsam · (C) Cacauets · (AP) Api · (MO) Mostassa · (T) Tramussos · (SU) Sulfits · (TR) Tràmeres

PER ALS MÉS PETITS

Esmorzar, Dinar i Sopar

BEGUDES

6 **Suc de Taronja Acabat d'Esprémer**

6 **Selecció de Sucs**
Pinya, Nabius Vermells o Préssec

ESMORZAR

9 **Ous Ecològics KM 0** (GL, O)
De Qualsevol Estil amb Elecció de Torrades Blanques, de Blat o Multicereals

9 **Cereals amb Llet Fresca** (L)
Corn Flakes, Rice Krispies o Coco Pops

9 **Gofre Arts** (O, L, V)
Mini Gofre Belga, Nata, Fruits Vermells

9 **Pancakes Arts** (H, L, V)
Compota Feta a Casa de Fruits Vermells, Xarop d'Auró

9 **Flocs de Civada Ecològics** (L, V)
Servits amb Llet Sencera, Desnatada o d'Ametlles

9 **Fruita Fresca** (V)
Selecció de Fruites de Temporada, Baies

9 **Selecció de Iogurt** (L, VG)
Natural o de Fruita

Preus en euros. 10% IVA inclòs. Càrrec de servei per a habitacions de 10€

Si us plau tingui en compte que alguns plats poden contenir traces d'al·lergògens no indicats en els ingredients. Adaptació del menú disponible per a al·lèrgies o necessitats dietètiques. Al·lergògens: (V) Vegà · (VG) Vegetarià · (GL) Gluten · (PO) Porc · (FS) Fruita seca · (L) Lactis · (O) Ous · (P) Peix · (CR) Crustacis · (ML) Mol·luscos · (S) Soia · (SE) Sèsam · (C) Cacauets · (AP) Api · (MO) Mostassa · (T) Tramussos · (SU) Sulfits · (TR) Tràmeres

12 **Sopa de Pollastre**
Pasta Fregola, Pastanaga, Carbassó, Bimi, Daus de Cuixa de Pollastre.

10 **Crema de Bolets** (L, VG, GL)
Bolets Locals, Crostons Rústics

10 **Crema de Verdures** (V)
Verdures de Temporada, Oli d'Oliva Verge Extra

11 **Entrepà Torrat de Pernil i Formatge** (L)
Pernil de Gall d'Indi, Formatge Emmental, Patates Fregides

12 **Croquetes de Pollastre** (O, L)

6 **Amanida Verda Mixta** (V)
Enciam Romà, Alvocat, Cogombre, Tomàquets Cherry, Crostons

PRINCIPALS

12 **Pizza Margherita** (VG, GL)
Tomàquet, Formatge Mozzarella, Alfàbrega

19 **Nuggets de Pollastre** (H, GL)
Pollastre Arrebossat Cruixent, Patates Fregides

14 **Hamburguesa amb Formatge** (L, GL)
Pa de Brioix Torrat, Hamburguesa de Vedella, Formatge Cheddar i Patates Fregides

14 **Pasta amb Salsa de Tomàquet** (VG, S, GL)
Penne o Espaguetis amb Salsa de Tomàquet, Formatge

19 **Peix del Dia a la Planxa** (P)
Acompanyat de: Amanida Verda, Arròs Basmati o Patates Fregides

18 **Pit de Pollastre a la Planxa**
Acompanyat de: Amanida Verda, Arròs Basmati o Patates Fregides

8 **Verdures de Temporada al Vapor** (VG)

POSTRES

9 Fruita Fresca Llaminada (V, SG, OR, LH, LC)

9 Selecció de Gelats (L, O, VG)
Vainilla, Maduixa, Xocolata

9 Iogurt de Fruita (SG, VG, L, LC)

11 Brownie de Xocolata amb Caramel (L, O, VG, S)

Preus en euros. 10% IVA inclòs. Càrrec de servei per a habitacions de 10€

Si us plau tingui en compte que alguns plats poden contenir traces d'al·lergògens no indicats en els ingredients. Adaptació del menú disponible per a al·lèrgies o necessitats dietètiques. Al·lergògens: (V) Vegà · (VG) Vegetarià · (GL) Gluten · (PO) Porc · (FS) Fruita seca · (L) Lactis · (O) Ous · (P) Peix · (CR) Crustacis · (ML) Mol·luscos · (S) Soia · (SE) Sèsam · (C) Cacauets · (AP) Api · (MO) Mostassa · (T) Tramussos · (SU) Sulfits · (TR) Tràmeres

SELECCIÓ DE VINS

Al llarg del dia i la nit

XAMPANY & CAVA

COPA	AMPOLLA	
23	130	Moët & Chandon Brut Imperial
26	140	Moët & Chandon Rosé Imperial
32	160	Ruinart Blanc de Blanc, Brut
34	180	Ruinart Rosé
	440	Krug Grand Cuvée, Brut
	690	Dom Perignon Rosé Vintage
	400	Dom Perignon Blanc Vintage
	70	Ars Collecta Blanc de Blancs
	51	Ars Collecta Blanc de Noirs

VI NEGRE

COPA	AMPOLLA	
14	60	Jean Leon · Petit Verlot, Merlot Orgánico · D.O. Penedès
16	70	Luis Alegre · Tempranillo, Graciano · D.O. Rioja
18	75	Miros · Tempranillo · D.O. Ribera del Duero
	110	Numanthia · Tinta de Toro · D.O. Toro

VI BLANC

COPA	AMPOLLA	
16	70	Pazo das Bruxas · Albariño · D.O. Rías Baixas
18	85	Fransola · Sauvignon Blanc · D.O. Penedès
14	65	Parvus · Chardonnay · D.O. Alella

Preus en euros. 10% IVA inclòs. Càrrec de servei per a habitacions de 10€

VI ROSAT

COPA	AMPOLLA	
18	80	Jean Leon Rosado · Merlot · D.O. Penedès
18	80	Miraval · Cinsault, Garnacha Tinta, Syrah · AOC Côtes de Provence
19	75	Whispering Angel · Garnacha Tinta, Rolle, Cinsault · AOC Côtes de Provence

SELECCIÓ PREMIUM DE CORAVIN

Gaudeix-hi d'una copa de vi sense obrir l'ampolla

VI NEGRE

COPA	
19	Pardas · Sumoll Blanc · D.O. Penedès
22	Gaintus Radical · Sumoll Blanc · D.O. Penedés
26	Salonques · Garnacha/ Cariñena/ Merlot/ Syrah · D.O. Penedés

VI BLANC

COPA	
19	Turons De La Pleta · Chardonnay · D.O. Costers del Segre
22	La Mision · Verdejo · D.O. Rueda
26	Montombra · Xarel·lo · D.O. Penedés

Preus en euros. 10% IVA inclòs. Càrrec de servei per a habitacions de 10€

UN MOMENT PER BRINDAR

Còctels disponibles de 17.00hrs a 1.00hrs

CÒCTELS

18 **Bloody Mary**

18 **Old Fashioned**

18 **Piña Colada**

18 **Virgin Piña Colada**

18 **Espresso Martini**

18 **Virgin Mojito**

16 **Gentle Bramble** *(Baix Contingut d'Alcohol)*
Seedlip Garden 108, Cordial de Llimona, Amarg de Lavanda, Licor de Mora

16 **Light Bloom** *(Baix Contingut d'Alcohol)*
Cordial de Flor de Saüc, Kombutxa de Moringa, Gingebre i Menta
de LOV Ferments - Marca Local i Sostenible

WHISKY

AMPOLLA	
	Refrescos Inclosos (6 Unitats)
480	The Macallan Double Cask 12
572	The Macallan Double Cask 15
720	The Macallan Fine Oak 18

VODKA

AMPOLLA	
	Refrescos Inclosos (6 Unitats)
220	Grey Goose
220	Absolut Elyx

Preus en euros. 10% IVA inclòs. Càrrec de servei per a habitacions de 10€

GINEBRA

AMPOLLA	
	Refrescos Inclosos (6 Unitats)
220	Bombay Sapphire
220	Monkey 47

RON

AMPOLLA	
	Refrescos Inclosos (6 Unitats)
220	Bacardi 8
220	Santa Teresa 1796

TEQUILA

AMPOLLA	
220	Patrón Reposado

Preus en euros. 10% IVA inclòs. Càrrec de servei per a habitacions de 10€

