



We understand that when you order in-room dining you want fresh food, expertly cooked, beautifully presented and delivered in good time. Our extensive menu covers a wide range of dishes to suit all tastes and appetites. Consciously purchasing from sustainable sources and organic suppliers where possible, the hotel supports local growers and producers for fruit and vegetables. The best quality meat and fish is bought in season from local farmers and fishermen.

Please read on for our Chef's selections for breakfast, lunch, dinner, overnight meals, and snack options. If the item you would like does not appear on the menu, please ask and we will be delighted to create something tailored to your preference.

When you have made your choice, please press the In Room Dining button on your telephone to place your order. We welcome enquiries from guests who wish to know whether any meals contain ingredients or allergens.

If you have a food allergy or intolerance, please inform your server upon placing your order.

All prices include VAT at the prevailing rate. A 5 € delivery charge will be applied.

Entendemos que cuando pide comida en la habitación desea alimentos frescos, cocinados por expertos, con una bonita presentación y entregados a tiempo. Nuestro extenso menú abarca una amplia gama de platos para todos los gustos y aperitivos. El hotel obtiene los alimentos de fuentes sostenibles y proveedores orgánicos cuando es posible, y apoya a los cultivadores y productores locales de frutas y verduras. La carne y el pescado de la mejor calidad se compran en temporada a agricultores y pescadores locales.

Siga leyendo para conocer las selecciones de nuestro chef para el desayuno, el almuerzo, la cena, las comidas nocturnas y las opciones de aperitivos. Si el plato que desea no aparece en el menú, pídalo y estaremos encantados de crear algo a su medida.

Cuando haya hecho su elección, pulse el botón de servicio de habitaciones de su teléfono para hacer su pedido. Agradecemos las consultas de los huéspedes que deseen saber si alguna comida contiene ingredientes o alérgenos.

Si tiene una alergia o intolerancia alimentaria, informe a su camarero al hacer su pedido.

Todos los precios incluyen el IVA al tipo vigente. Se aplicará un cargo de 5 € por entrega para todos los pedidos.

BREAKFAST

Served from 6:00am to 11:00am

Continental Breakfast 32 €

Assorted Pastries, butter and Marmalade, Plain Yogurt, Cereal, Fresh Sliced Fruits.

Served with your Bread Selection.

Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice,

Coffee, Tea, Hot Chocolate, or Infusions.

Healthy Breakfast 36 €

Fresh Sliced Fruits, Smoked Chicken Breast, White Cheese.

Organic homemade Bircher Muesli.

Petite Heirloom Tomato Salad with Basil.

Served with your Bread Selection.

Avocado Toast with Poached Egg or Cage Free Egg White Omelette.

Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice

Coffee, Tea, Hot Chocolate, or Infusions.

Intercontinental Breakfast 36 €

Assorted Pastries, Butter and Marmalade,

Two Cage Free Eggs of your Choice (Fried, Scrambled, Omelette)

Select your Potato: Roasted Potatoes with Herbs, Rösti, Hash brown

Select you Protein: Bacon, Chicken | Pork | Plant Based Sausage.

Served with your Bread Selection.

Fresh Sliced Fruits with Berries.

Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice

Coffee, Tea, Hot Chocolate, or Infusions.

Montjuïc Breakfast 36 €

Assorted Pastries, Butter and Marmalade, Fresh Sliced Fruits

Roasted Egg plat and Peppers Toast with L´Escala Anchovies,

Iberian Ham, Local Cheeses and Catalan Sausage. Spanish

Potato Frittata.

Caramelized Fresh Toast.

Freshly Squeezed Orange or Grapefruit Juice

Coffee, Tea, Hot Chocolate, or Infusions.

DESAYUNO

Servido de 6:00 a 11:00

Desayuno Continental 32 €

Selección de Bollería, Mantequilla y Mermelada, Yogurt, Cereales, Fruta Fresca Cortada.

Se Sirve con su Elección de Tostadas.

Zumo Natural de Naranja o Pomelo.

Café, té, Chocolate Caliente o Infusiones.

Desayuno Saludable 36 €

Fruta Fresca Cortada, Pechuga de Pollo Ahumada, Queso Fresco. Bircher Muesli Orgánico.

Ensalada de Tomates de Payes y Albahaca

Se Sirve con su Elección de Tostadas.

Tostada de Aguacate y Huevo Poche o Tortilla de Clara de Huevos de Corral.

Zumo Natural de Naranja o Pomelo.

Café, té, Chocolate Caliente o Infusiones.

Desayuno Intercontinental 36 €

Selección de Bollería, Mantequilla y Mermelada

Dos Huevos de Corral al Gusto (Frito, Revuelto, Tortilla)

Seleccione su Patata: Patatas Salteadas con Hierbas, Rösti, hash Brown.

Seleccione su Proteína: Bacon | Salchicha de Pollo | Salchicha de Cerdo | Salchicha de origen vegetal.

Se sirve con su selección de Tostadas.

Ensalada de Frutas de Temporada Frutos Rojos.

Zumo Natural de Naranja o Pomelo.

Café, té, Chocolate Caliente o Infusiones.

Desayuno Montjuïc 36 €

Selección de Bollería, Mantequilla y Mermelada.

Fruta Fresca Cortada.

Torrada de Escalivada con Anchoas de L´Escala, Jamón

Ibérico, Quesos Locales y Llonganisa.

Tortilla de Patatas.

Torrija Caramelizada.

Zumo Natural de Naranja o Pomelo.

Café, té, Chocolate Caliente o Infusiones.

BREAKFAST A LA CARTE

Served from 6:00am to 11:00am

Assorted Pastries	12 €
Four Pieces Including Butter Croissant, Pain au Chocolat, Ensaimada, Rustic and whole wheat rolls.	
Toast Selection	8 €
Two Pieces of Your Choice Between White Bread, Whole Wheat Bread and Gluten Free Bread. Served with Butter and Marmalade.	
Iberian Ham	32 €
Iberian Ham with Catalan Bread and Natural tomato.	
Selection of Cheeses	24 €
Local Cheeses Served with Jams, Dry Fruits and Nuts.	
Bircher	16 €
Organic Homemade Bircher Muesli.	
Yogurt parfait	14 €
Served with Raspberries and Granola.	
Avocado Toast	16 €
Served with Poached Egg, Tomatoes and Micro Mesclun.	
Cage Free Eggs Benedict	17 €
Muffin, bacon, and our signature Hollandaise sauce	
Fresh Fruit Salad	12 €
Assortment of Seasonal Fruits.	
Organic Fresh Fruit Salad with Berries	14 €
Assortment of Seasonal Fruits.	
Pancakes	10
Choose Between Plain, Blueberries or Chocolate Chip. Add a Garnish of your Choice: Maple Syrup, Lemon Curd, Berries Compote, Whipped Cream	
Waffles	10
Choose Between Plain, Blueberries or Chocolate Chip. Add a Garnish of your Choice: Maple Syrup, Lemon Curd, Berries Compote, Whipped Cream.	
Catalan style "French toast"	10€
Caramelized Torrija with Red Fruits	

GLUTEN FREE | LACTOSE FREE |
NON REFINATED SUGAR | PALM OIL FREE

Cookies

Hazelnut Double Chocolate Chip Cookie.	6 €
Double Chocolate & Banana Vegan Cookie	6 €
Orange, Almond and Cardamon cookie.	6 €

DESAYUNO A LA CARTA

Servido de 6:00 a 11:00

Selección de Bollería	12 €
Cuatro Piezas que Incluyen Croissant, Pain au Chocolat, Ensaimada, Roll Rustico e Integral.	
Selección de Tostadas	8 €
Dos piezas de su Gusto entre Pan Blanco, Pan Integral y Pan Sin Gluten. Servido con Mantequilla y Mermelada.	
Jamón Ibérico	32 €
Jamón Ibérico y Pan con Tomate.	
Surtido de Quesos	24 €
Quesos Locales con Confitura y Frutos Secos.	
Bircher	16 €
Bircher de Muesly Orgánico	
Parfait de Yogurt	14 €
Servido con Frambuesas y Granola.	
Tostada de Aguacate	16 €
Servido con Huevo Pochado, Tomates y Micro Mézclum	
Huevos de Corral Benedictine	17 €
Muffin, Bacon y nuestra holandesa	
Ensalada de Fruta Fresca	12 €
Selección de Frutas Según Temporada.	
Ensalada Orgánica de Frutos Rojos	14 €
Selección de Frutas Según Temporada.	
Pancakes	10 €
Seleccione entre Simples, Arándanos o Chip de Chocolate. Añada su Guarnición: Maple Syrup, Confitura de Limón, Salsa de Frutos Rojos, Nata Montada.	
Waffles	10 €
Seleccione entre Simples, Arándanos o Chip de Chocolate. Añada su Guarnición: Maple Syrup, Confitura de Limón, Salsa de Frutos Rojos, Nata Montada.	
Torrija	10 €
Torrija Caramelizada con Frutos Rojos.	

SIN GLUTEN | SIN LACTOSA |
SIN AZUCAR RAFINADO | SIN ACEITE DE PALMA

Cookies

Avellanas y Chip de Chocolate.	6 €
Doble Chocolate y Plátano Cookie Vegana.	6 €
Naranja, Almendra y Cardamomo.	6 €

STARTERS

Guacamole 14 €
Herbs Guacamole with Purple Homemade Tortilla.

Heirloom Tomato 15 €
Served with Salad, Infused Oregano Oil, Feta Cheese, Green Onion, Watermelon and Petite Sprouts.

Chicken Cesar Salad 20 €
Crispy Chicken Salad with Smoked Mustard Dressing and Parmesan.

Shrimp Cesar Salad 25 €
Sauteed Shrimp salad with Smoked Mustard Dressing and Parmesan.

Our Signature Km0 Green salad 12 €

Iberian Ham 32 €
Iberian Ham with Catalan Bread and Natural Tomato.

Selection of Cheeses 24 €
Local Cheeses Served with Jams, Dry Fruits and Nuts.

Chicken Stock 16 €
Served with Fresh Vegetable Minestrone and Noodles.

Soup of the Day 14 €

PASTA

Rigatoni 22 €
Butter, Bolognese, or Alfredo.

Spaghetti 22 €
Butter, Bolognese, or Alfredo.

Whole Grain 22 €
Butter, Bolognese, or Alfredo.

Gluten Free 22 €
Butter, Bolognese, or Alfredo.

Chicken Pad Thai 20 €
Vermicelli, Sauteed Pak Choy, Seasonal Vegetables and Egg.

Shrimp Pad Thai 25 €
Vermicelli, Sauteed Pak Choy, Seasonal Vegetables and Egg.

ENTRANTES

Guacamole 14 €
Guacamole con Hierbas y Tortilla Morada

Tomates des payes 15 €
Servido con Ensalada, Aceite de Orégano, Feta, Cebolleta, Sandía y Brotes Verdes.

Ensalada Cesar de Pollo 20 €
Pollo Crujiente con Mostaza Ahumada y Lascas de Parmesano.

Ensalada Cesar de Langostinos 25 €
Langostinos salteados con Mostaza Ahumada y lascas de Parmesano.

Ensalada Verde de Nuestro Huerto km0 12 €

Jamón Ibérico 32 €
Jamón Ibérico y Pan con Tomate.

Surtido de Quesos 24 €
Quesos Locales con Confitura y Frutos Secos.

Caldo de Pollo 16 €
Servido con Verduritas y Fideos

Sopa del día 14 €

PASTA

Rigatoni 22 €
Mantequilla, Boloñesa, Alfredo.

Espagueti 22 €
Mantequilla, Boloñesa, Alfredo.

Pasta Integral 22 €
Mantequilla, Boloñesa, Alfredo.

Sin Gluten 22 €
Mantequilla, Boloñesa, Alfredo.

Pad Thai de Pollo 20 €
Vermicelli, Pak Choy Salteado, Verduritas de Temporada y Huevo.

Pad Thai de Langostino 25 €
Vermicelli, Pak Choy Salteado, Verduritas de Temporada y Huevo.

SANDWICHES

Club Sandwich 24 €
Fire Roasted Chicken Breast, Avocado
Fried Cage Free Egg, Tomato Confit, Bacon, Mayo,
Brioche Bread.

NY Reuben 27 €
Smoked Pastrami, Homemade Mustard
Coleslaw, Russian Dressing, French Style
Butter Brioche.

Western Burger 30 €
200g of Freshly Hand Cutted Picanha
Beef Patty, Bacon, Double Cheddar,
Crispy Onion, Lettuce, Tomato and Rocoto Mayo.

*Select your Side Between French Fries,
Green Salad or Steamed Seasonal Vegetables.

MAIN COURSE

Grilled Beef Tenderloin 200g. 35 €

Pan Seared Mediterranean Seabass. 34 €

Grilled Grain Fed Chicken Breast. 28 €

**Green Vegetables Curry with Soybean
and Coriander Sprouts.** 26 €

*Select your Side with French Fries, Green Salad,
Steamed Vegetables, Basmati Rice or Potato Purée

PIZZA

Pizza Margarita 23 €
Sourdough Pizza with Tomato, Mozzarella
Oregano and Basil.

Pizza Calabrese 23 €
Sourdough Pizza with Tomato, Mozzarella, Mushroom, Burrata
and Bomba Calabrese "Spicy".

DESSERTS

Fresh Fruit Salad. 15 €

Our Cheesecake 15€

Baba, seasonal fruits, and whipped cream 15€

SANDWICHES

Club Sándwich 24 €
Pechuga de Pollo a la Brasa, Aguacate,
Huevo de Corral Frito, Confit de Tomate Lechuga
y Bacon en Molde Láctico.

NY Reuben 27 €
Pastrami Ahumado, Mostaza, Ensalada de Col,
Salsa Rusa, Molde Brioche de Mantequilla.

Western Burger 30 €
200g de Picanha de Ternera, Bacon, Doble
Cheddar, Cebolla Crujiente, Lechuga, Tomate,
Mayonesa de Rocoto.

*Acompaña tu Sándwich de Patatas Fritas,
Ensalada Verde, Verduras al Vapor.

PRINCIPAL

Solomillo de Ternera 200g. 35 €

P Lubina de Lonja. 34 €

Pechuga de Pollo de Payes. 28 €

**Curry Verde de Verduras y
Hortalizas Km0, Brotes de Soja y Cilantro.** 26 €

*Acompaña de Patatas Fritas, Ensalada Verde,
Verduras al Vapor, arroz Basmati o Pure de Patata.

PIZZA

Pizza Margarita 23 €
Pizza de Masa Madre con Tomate, Mozzarella,
Oregano y Albahaca.

Pizza Calabrese 23 €
Pizza de Masa Madre con Tomate, Mozzarella,
Champiñones, Burrata y Bomba Calabrese.

POSTRES

Ensalada de fruta fresca de temporada 15 €

Nuestro cheese cake 15 €

Baba, frutas de temporada y nata montada 15 €

DRINKS

WHITE WINES

By the Glass

Modernista Blanc (Terra Alta)	8 €
Miranius (Penedés)	10 €

Bottles By Appellation

Modernista Blanc (Terra Alta)	22 €
Miranius (Penedés)	24 €
La Estela del Ciclohóme (Rias Baixas)	28 €
Castell d'Encus Ekam (Penedés)	32 €

RED WINES

By the Glass

Mineral de Monsant (Monstant)	8 €
Pruno (Ribera del Duero)	10 €

Bottles By Appellation

Mineral de Monsant (Monstant)	24 €
Pruno (Ribera del Duero)	26 €
Remelluri Reserva (Rioja)	30 €
Les Terrasses (Priorat)	34 €

DO CAVA

Bottles By Appellation

Recaredo Terrers Brut Nature	26 €
Torelló 225 Brut Nature	32 €
Gramona Brut Imperial	38 €

CHAMPAGNE

Bottles By Appellation

Louis Roderer Brut Premier	90 €
Bollinger Special Cuvée Brut	105 €
Don Perignon Vintage	245 €

LOCAL BEERS

Estrella Damm	10 €
Complot IPA	10 €
Voll-damm	10 €
Damm Lemon	8 €
Inedit	10 €
Freedamm	8 €

IMPORTED BEERS

Heineken	11 €
Corona	11 €
Budweiser	11 €
Guinness	12 €

MINERAL WATER

Font d'or 1L	6 €
Vichy Catalán 1L (Sparkling)	6 €
San Pellegrino ½ L (Sparkling)	6 €

BEBIDAS

VINOS BLANCOS

Por copas

Modernista Blanc (Terra Alta)	8 €
Miranius (Penedés)	10 €

Botella por DO

Modernista Blanc (Terra Alta)	22 €
Miranius (Penedés)	24 €
La Estela del Ciclohóme (Rias Baixas)	28 €
Castell d'Encus Ekam (Penedés)	32 €

VINOS TINTOS

Por copas

Mineral de Monsant (Monstant)	8 €
Pruno (Ribera del Duero)	10 €

Botella por DO

Mineral de Monsant (Monstant)	24 €
Pruno (Ribera del Duero)	26 €
Remelluri Reserva (Rioja)	30 €
Les Terrasses (Priorat)	34 €

DO CAVA

Botella

Recaredo Terrers Brut Nature	26 €
Torelló 225 Brut Nature	32 €
Gramona Brut Imperial	38 €

CHAMPAGNE

Botella

Louis Roderer Brut Premier	90 €
Bollinger Special Cuvée Brut	105 €
Don Perignon Vintage	245 €

CERVEZAS LOCALES

Estrella Damm	10 €
Complot IPA	10 €
Voll-damm	10 €
Damm Lemon	8 €
Inedit	10 €
Freedamm	8 €

CERVEZAS DE IMPORTACIÓN

Heineken	11 €
Corona	11 €
Budweiser	11 €
Guinness	12 €

AGUAS MINERALES

Font d' Or 1L	6 €
Vichy Catalán 1L (con gas)	6 €
San Pellegrino ½ L (con gas)	6 €

SOFT DRINKS AND JUICES

Coca Cola, Orange, Lemon	6 €
Fruit Juices	5 €
Apple, Peach, Pineapple	
Squeezed Juice	8 €
Orange, Grapefruit, Carrot	

CAFETERIA

Espresso	4 €
Coffee with Milk	4,5 €
Hot Chocolate	5 €
Tea or Infusions	4 €
Hot Milk	3,5 €

REFRESCOS Y ZUMOS

Coca Cola, Naranja, Limón	6 €
Zumos	5 €
Manzana, Melocotón, Piña	
Zumos Exprimidos	8 €
Naranja, Pomelos, Zanahoria	

CAFETERIA

Café Solo	4 €
Café con Leche	4,5 €
Chocolate Caliente	5 €
Té o Infusión	4 €
Leche Caliente	3,5 €

KIDS MENU

SMALL PLATES

Super Salad with Avocado, Greens & Asian Dressing.	8 €
Crunchy Veggies and Hummus Dip.	8 €
Broccoli Sweetcorn Fritters.	8 €

BIG PLATES

Wok & Roll Pad Thai.	12 €
Steak-Frites.	12 €
Cheeky Chicken Burgers.	12 €
Yummy Mini Beef Burgers.	12 €
Spaghetti Bolognese with Hide and Seek Veggies.	12 €
A Light Fettuccine Pasta.	12 €

SIDES

A-maize-ing Corn- on- the- cob.	5 €
Broccoli Trees with Butter.	5 €
Homemade French Fries.	5 €

DESSERTS

Lychee 'Frogurt'.	6 €
Very Berry Yoghurt ice-cream.	6 €
Chocolate brownie Ice-cream Sundae.	6 €

DRINKS

Juices.	5 €
Manzana, Naranja, Piña	
Smoothies.	5 €
Chocolate, Vainilla, Fresa	
Hot Chocolate.	5 €
Hot Milk.	5 €

MENÚ INFANTIL

PLATOS PEQUEÑOS

Super Ensalada con Aguacate, Verduras y aderezo asiático.	8 €
Verduras Crujientes y salsa de Hummus.	8 €
Buñuelos de Maíz dulce con Brócoli.	8 €

PLATOS GRANDES

Wok & Roll Pad Tailandés.	12 €
Solomillo con Patatas fritas.	12 €
Hamburguesa de Pollo.	12 €
Deliciosas Minihamburguesas de Ternera.	12 €
Espaguetis Boloñesa con Verduras.	12 €
Pasta ligera de Fetuccini.	12 €

SIDES

Increíble Maíz en Mazorca.	5 €
Arbolitos de brócoli con Mantequilla.	5 €
Patatas Fritas Caseras.	5 €

POSTRES

Helado de Yogurt y Lichis.	6 €
Helado de Yogurt y Arándanos.	6 €
Brownie de Chocolate con Helado Sundae.	6 €

BEBIDAS

Zumos.	5 €
Manzana, Naranja, Piña	
Smoothies.	5 €
Chocolate, Vainilla, Fresa	
Chocolate Caliente.	5 €
Leche Caliente.	5 €