



GRAND | HYATT™
BARCELONA

ROOMSERVICE

In Room Dining & More

YUMMY MARKET

DESAYUNO /
BREAKFAST

MENÚ / *MENU*

MENÚ INFANTIL/ *KIDS MENU*

CERVEZAS, VINOS Y ESPUMOSOS /
BEERS, WINES AND SPARKLING WINES

AGUAS, REFRESCOS, CAFÉS
E INFUSIONES/ *WATERS,*
SOFT DRINKS, COFFEES & INFUSIONS

COCKTAILS

COMBINADOS/ *SPIRITS*

IN ROOM
DINING

YUMMY MARKET

GRAND | HYATT™

BARCELONA

YUMMY MARKET

Les informamos que en la planta -1 contamos con una **yummy market** equipada con múltiples opciones de bebidas y snacks.

*We would like to inform you that on floor -1, there is a **yummy market** with a variety of beverage and snack options.*



IN ROOM DINING

DESAYUNO /
BREAKFAST

6:00 - 12:00

GRAND | HYATT™

BARCELONA

A LA CARTA / A LA CARTE

Cesta de bollería fresca acompañada de surtido de mermeladas 9€
Fresh Bakery basket served with jam assortment



*Opción sin gluten / Gluten free option..... 9€



Selección de yogures (natural, desnatado, soja y frutas) 4€/ud.
Yogurt selection (natural, low fat, soy and fruits flavored)



Bagel con salmón ahumado, queso crema y encurtidos 14€
Smoked salmon bagel, cream cheese and pickles



Tostada de pan de centeno con aguacate machacado, tomate y queso crema..... 12€
Rye bread toast with smashed avocado, tomatoes and cream cheese



Gofre con frutos rojos y selección de siropes
(chocolate, sirope de arce, dulce de leche y frambuesa) 11€
Waffles with red berries and syrup selection
(chocolate, maple syrup, dulce de leche and raspberry)



Tortitas 12€
Pancakes



Tortitas veganas 14€
Vegan pancakes



SALUDABLE / HEALTHY

Ensalada de fruta fresca de temporada 10€
Seasonal fruit salad



Bol de frutos rojos 12€
Red berries bowl



Selección de cereales (Choco Pops, Corn Flakes, Fruit and Fibre)
leche a elegir 9€/porción
Cereals selection (Choco Pops, Corn Flakes, Fruit and Fibre)
milk of your choice



Granola, con plátano, arándanos y almendras 13€
Granola with banana, blueberry and almonds



Porridge de avena 11€
Oatmeal porridge



ALÉRGENOS/ ALLERGENS



Gluten
Gluten



Lácteos
Dairy



Huevos
Eggs



Nueces
Nuts



Sésamo
Sesame



Mostaza
Mustard



Apio
Celery



Soja
Soya



Cacahuete
Peanut



Altramuz
Lupin



Pescado
Fish



Marisco
Crustaceans



Molusco
Molluscs



Sulfitos
Sulphites



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan

DESAYUNO / BREAKFAST

ZUMOS / FRESH JUICES

Naranja	6€
Orange	 
ACE (naranja, zanahoria, limón)	6€
Orange, carrot & lemon	 
Detox (manzana, espinacas, apio y limón).....	6€
Apple, spinach, celery & lemon	  

HUEVOS DE GALLINAS EN LIBERTAD /
EGGS FROM FREE-RANGE CHICKENS

Dos huevos revueltos, fritos, poche o cocidos acompañados de patatas y tomate asado (a elegir)	15€
Two eggs scrambled, fried, poached or boiled, served with potatoes and grilled tomato (of your choice)	 
Dos huevos en tortilla con champiñones, jamón, cebolla o queso (a elegir)	16€
Two eggs omelette with mushrooms, ham, onion or cheese (of your choice)	  
Huevos benedictinos con jamón, espinacas o salmón (a elegir)	16€
Eggs Benedict served with ham, spinach or salmon (of your choice)	 

SUPLEMENTOS / EXTRA

Beicon.....	4€
Bacon	
Salchicha de pollo o cerdo (a elegir)	4€
Chicken or pork sausage (of your choice)	
Verduras del día	4€
Vegetables of the day	 
Patatas asadas.....	4€
Roasted potatoes	 

ESPECIALIDADES LOCALES / LOCAL SPECIALTIES

Tabla de jamón ibérico de bellota.....	34€
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo	
Iberian acorn-fed ham platter	
Knife-cut Iberian acorn-fed ham	
Tabla de embutidos catalanes (longaniza y butifarra blanca)	26€
Catalan charcuterie board (longaniza and butifarra blanca)	
Selección de quesos nacionales	28€
Selección de quesos nacionales servidos con chuteney s caseros	   
Selection of national cheeses	
Selection of national cheeses served with homemade chutneys	  
Pan rústico con tomate y AOVE	6€
Rustic bread with tomato and extra virgin olive oil	  
Tortilla de patatas cocinada al momento con guarnición de ensalada.....	14€
Homemade Spanish potato omelette served with mixed salad	  
Chocolate con churros	14€
Churros served with chocolate	      

CONTINENTAL

Selección de té, cafés, leche y bebida vegetal
Selection of teas, coffees, milk and plant-based options



Zumo de naranja natural
Freshly squeezed orange juice



Ensalada de fruta fresca
Fresh fruit salad



Cesta de bollería
Assortment of pastries



Tostadas con mantequilla, mermeladas y crema de chocolate
Toast with butter, jams and chocolate spread



33€

HEALTHY

Selección de té, cafés, leche y bebida vegetal
Selection of teas, coffees, milk and plant-based options



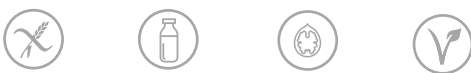
Zumo de naranja natural o detox
Freshly squeezed orange juice or detox juice



Ensalada de fruta fresca
Fresh fruit salad



Tostada de aguacate, tomate y queso fresco
Toasted bread with avocado, tomatoes and fresh cheese



Variedad de cereales
Variety of cereals



Yogur natural o desnatado
Natural or low-fat yogurt



36€

AMERICAN

Selección de té, cafés, leche y bebida vegetal
Selection of teas, coffees, milk and plant-based options



Zumo de naranja natural
Freshly squeezed orange juice



Ensalada de fruta fresca
Fresh fruit salad



Cesta de bollería
Assortment of pastries



Tostadas con mantequilla, mermeladas y crema de chocolate
Toast with butter, jams and chocolate spread



Variedad de cereales
Variety of cereals



Beicon crujiente
Crispy bacon

Salchicha de pollo o cerdo (a elegir)
Chicken or pork sausage (of your choice)



Huevos fritos o tortilla al gusto (a elegir)
Fried eggs or omelette (of your choice)



38€

DESAYUNO / BREAKFAST

UN CARGO DE SERVICIO DE 6€ SERÁ AÑADIDO A SU PEDIDO · IVA INCLUIDO
A SERVICE CHARGE OF €6 WILL BE ADDED TO YOUR ORDER · VAT INCLUDED

Llame a la extensión 9 para realizar su pedido. El servicio de desayunos es de 6:00 am a 12:00 pm.
Precios por persona. 10% Iva incluido. Por favor, en caso de intolerancia o alergia, comuníquelo a nuestro personal. Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

Call extension 9 to make your order. Breakfast service is from 6:00 am to 12:00 pm. Price per person.
10% VAT Included. Please inform our staff if you have any food allergies or intolerances. This establishment complies with regulations on the prevention of the Anisakis parasite in fish products.

IN ROOM DINING

MENÚ / *MENU*

11:00 - 6:00

GRAND | HYATT™

BARCELONA

TAPAS & APERITIVOS / TAPAS & APPETIZERS

Aceitunas rellenas de anchoa 5€
Anchovy-stuffed olives



Queso manchego curado en aceite de oliva virgen extra 5€
Dados de queso manchego curado en aceite de oliva virgen extra y una mezcla aromática de hierbas mediterráneas
Aged manchego cheese in extra virgin olive oil
Cubes of aged manchego cheese in extra virgin olive oil with a blend of Mediterranean herbs



Pan de cristal con tomate 5€
Pan de cristal tostado, tomate maduro rallado, aceite de oliva extra virgen, escamas de sal
Crystal bread with tomato
Toasted crystal bread, grated ripe tomato, extra virgin olive oil, and salt flakes



Tabla de jamón ibérico de bellota 34€
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo
Iberian acorn-fed ham platter
Knife-cut Iberian acorn-fed ham

Selección de quesos nacionales 28€
Selección de quesos nacionales servidos con chuteneys caseros
Selection of national cheeses
Selection of national cheeses served with homemade chutneys



Croquetas de jamón (3 unidades) 9€
Croquetas caseras de jamón ibérico
Iberian ham croquettes (3 units)
Homemade Iberian ham croquettes



Croquetas de ceps (3 unidades) 9€
Croquetas caseras de ceps
Porcini mushroom croquettes (3 units)
Homemade porcini croquettes



Croquetas de pollo (3 unidades) 9€
Croquetas caseras de pollo
Chicken croquettes (3 units)
Homemade chicken croquettes



Tortilla española 12€
Patata, cebolla caramelizada, acompañada de alioli
Spanish omelette
Potato and caramelized onion omelette, served with alioli



Patatas bravas 9€
Patatas bravas con alioli y aceite de pimentón
Patatas bravas
Fried potatoes with garlic aioli and paprika oil



Guacamole fresco con totopos de maíz 12€
Crema fresca de aguacate con tomate, cebolla, lima y cilantro servida con totopos de maíz
Fresh guacamole with corn chips
Fresh avocado cream with tomato, onion, lime, and cilantro, served with corn chips



Hummus con chips de pan carasau tostado 8€
Crema suave de garbanzos con tahini, limón y un toque de comino, servida con pan crujiente
Hummus with toasted ‘carasau’ bread chips
Smooth chickpea cream with tahini, lemon, and a touch of cumin, served with crispy bread



ALÉRGENOS/ ALLERGENS



ENSALADAS / SALADS

Ensalada César 18€
Lechuga romana, salsa César casera, filetes de anchoa, parmesano, pollo crujiente y picatostes
Caesar salad
Romaine lettuce, homemade Caesar dressing, anchovy fillets, parmesan, crispy chicken, and croutons

Ensalada caprese 16€
Mozzarella de búfala, tomate fresco, hojas verdes y aceite de albahaca
Caesar salad
Buffalo mozzarella, fresh tomato, mixed greens, and basil oil

Ensalada verde 14€
Mezcla de lechugas, pepino, aguacate, tomates cherry, aceitunas kalamata y pipas de calabaza
Green salad
Mixed lettuce, cucumber, avocado, cherry tomatoes, kalamata olives, and pumpkin seeds

CREMA Y SOPAS / SOUPS & CREAMS

Crema de calabaza asada 14€
Servida con aceite de romero, picatostes y pipas de calabaza tostadas
Roasted pumpkin cream
Served with rosemary oil, croutons and toasted pumpkin seeds

Sopa casera de pollo y verduras 16€
Caldo de pollo casero, fideos, verduras y pollo desmenuzado
Homemade chicken and vegetable soup
Homemade chicken broth with noodles, vegetables and shredded chicken

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS / SANDWICHES & BURGERS

Club sándwich Grand Hyatt 22€
Pan de molde tostado, tomate fresco, lechuga, bacon dorado, huevo a la plancha, pechuga de pollo al grill y mayonesa
Grand Hyatt club sandwich
Toasted slice of bread, fresh tomato, lettuce, crispy bacon, egg, grilled chicken breast and mayonnaise

Club sándwich vegetariano 18€
Pan de molde tostado, tomate fresco, lechuga, aguacate maduro, tofu ahumado y mayonesa vegana
Vegetarian club sandwich
Toasted slice of bread, fresh tomato, lettuce, avocado, smoked tofu, and vegan mayonnaise

Sándwich Mixto 14€
Pan de molde con jamón cocido y queso brie ligeramente tostado
Ham & cheese sandwich
Toasted slice of bread, with cooked ham and brie cheese

MENÚ / MENU

Todos los sándwiches y hamburguesas vienen acompañadas de patatas fritas. La guarnición extra conlleva un suplemento de 6,50€ y la salsa extra un suplemento de 4€.

All sandwiches & burgers include are served with french fries. There is a supplement of €6,50 for additional side dishes and a supplement of €4 for additional sauce.

Hamburguesa premium

Dos burgers de ternera de 90 gr perfectamente planchadas, servidas en un esponjoso pan brioche con lechuga, tomate, queso cheddar, cebolla caramelizada y mayonesa

Premium burger

Two 90g grilled beef patties served on a soft brioche bun with lettuce, tomato, cheddar cheese, caramelized onion and mayonnaise

24€

Hamburguesa vegana “LINDA MCCARTNEY”

Hamburguesa vegana de soja rehidratada, con apariencia de carne y notas especiadas, servida en pan de hamburguesa con lechuga fresca, tomates semisecos, cebolla caramelizada y mayonesa vegana

Vegan burger “LINDA MCCARTNEY”

Vegan soy-based burger with a meat-like texture and spiced notes, served on a burger bun with fresh lettuce, semi-dried tomatoes, caramelized onion, and vegan mayonnaise

21€

PIZZAS ARTESANALES Y PASTA /

ARTISAN PIZZAS & PASTA

Pizza Margarita

Salsa de tomate, mozzarella fresca y hojas de albahaca

Margherita pizza

Tomato sauce, fresh mozzarella and basil leaves

17€

Pizza Trufada

Crema de trufa, queso scamorza ahumado, jamón ibérico, champiñones y rúcula fresca

Truffle pizza

Truffle cream, smoked scamorza cheese, iberian ham, mushrooms and fresh arugula

21€

Pizza Diávola

Salsa de tomate, mozzarella fresca, chorizo ibérico y cebolla roja

Diavola pizza

Tomato sauce, fresh mozzarella, Iberian chorizo and red onion

18€

Pizza Vegana

Salsa de tomate, queso vegano fundido, rúcula fresca, aceitunas y verduras escalivadas

Vegan pizza

Tomato sauce, melted vegan cheese, fresh arugula, olives and roasted vegetables

19€

Pasta fresca

Tagliatelle o rigatoni con salsa a elegir (boloñesa, napolitana o pesto),
servidos con parmesano rallado.

Fresh pasta

Tagliatelle or rigatoni with your choice of sauce (Bolognese, napolitana or pesto),
served with grated parmesan.

19€

CLÁSICOS PRINCIPALES /

CLASSICS MAINS

Suprema de salmón al grill

Grilled salmon supreme

24€

Merluza a la plancha

Grilled hake

26€

Solomillo de 170gr de vaca al grill

Grilled 170g beef tenderloin

36€

Costilla de cerdo al grill

Costilla de cerdo cocida a baja temperatura con vino garnacha

Grilled pork ribs

Slow-cooked pork ribs with “Garnacha” wine

28€

MENÚ /

MENU

Todos los platos principales incluyen una guarnición y una salsa a elegir. La guarnición extra conlleva un suplemento de 6,50€ y la salsa extra un suplemento de 4€.

All classic mains include a choice of side dish and sauce. There is a supplement of €6,50 for additional side dishes and a supplement of €4 for additional sauce.

Pechuga de pollo de campo al grill.....

21€

Free-range grilled chicken breast



Chili sin carne

17€

Salsa de tomate casera, soja texturizada, frijoles negros, especias y cilantro



Meatless chilli

Homemade tomato sauce, textured soy, black beans, spices, and cilantro

CAVIAR

Caviar Bacari, Esturión BAExNAC, 10 gr

40€

Servido con pan blinis y guarnición tradicional



Bacari Caviar, BAExNAC Sturgeon, 10g

Served with blinis bread and traditional garnish

GUARNICIONES/
SIDES

Arroz hervido

Boiled rice 

Ensalada verde

Green salad 

Patatas fritas

French fries 

Verduras al vapor

Steamed vegetables 

SALSAS /
SAUCES

Demi-glace de carne

Demi-glaced 

Salsa de yogur y
hierbas frescas

Yogur and fresh
herb sauce 

Vinagreta balsámica

Balsamic vinaigrette 

Salsa Thai

Thai sauce 

MENÚ / MENU

Todos los Platos Principales incluyen una guarnición y una salsa a elegir. La guarnición extra conlleva un suplemento de 6,50€ y la salsa extra un suplemento de 4€.

All Classic Mains include a choice of side dish and sauce. There is a supplement of €6,50 for additional side dishes and a supplement of €4 for additional sauce.

POSTRES CLÁSICOS / CLASSICS DESSERTS

Crema catalana con carquiñolis..... 9€
Catalan-Style crème brûlée with carquinyolis



Mousse de chocolate Grand Cru 80% con frutos del bosque 9€
Grand Cru 80% chocolate mousse with berries



Tartaleta casera de Lemon Pie 9€
Homemade lemon pie



Fruta fresca de temporada, pelada y cortada 11€
Fresh seasonal fruit, peeled and sliced



Pieza de fruta (2 unidades): manzana, kiwi, naranja, plátano o pera..... 5€
Whole fruit (2 pieces): apple, kiwi, orange, banana, or pear



Helados artesanales “Sandro Desii” (chocolate, pistacho, kefir y lima)..... 9€
Artisan ice cream by ‘Sandro Desii’ (chocolate, pistachio, kefir & lime)



MENÚ / MENU

UN CARGO DE SERVICIO DE 6€ SERÁ AÑADIDO A SU PEDIDO · IVA INCLUIDO

A SERVICE CHARGE OF €6 WILL BE ADDED TO YOUR ORDER · VAT INCLUDED

Llame a la extensión 9 para realizar su pedido. El servicio de menú del día es de 11:00 am a 6:00 am.
Precios por persona. 10% Iva incluido. Por favor, en caso de intolerancia o alergia, comuníquelo a nuestro personal. Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

Call extension 9 to make your order. Menu service is from 11:00 am to 6:00 am. Price per person.
10% VAT Included. Please inform our staff if you have any food allergies or intolerances. This establishment complies with regulations on the prevention of the Anisakis parasite in fish products.

IN ROOM DINING

MENÚ INFANTIL/ *KIDS MENU*

GRAND | HYATT™

BARCELONA

MENÚ INFANTIL / KIDS MENU

Sopa de fideos

Fideos “cabello de ángel” servidos con caldo de pollo casero

Noodle soup

Fine noodles served in homemade chicken broth

14€

Albóndigas de ternera

Tiernas albóndigas de carne de ternera guisadas en salsa de tomate casera

Beef meatballs

Tender beef meatballs stewed in homemade tomato sauce

16€

Tiras de pollo

Rebozadas en pan rallado y acompañados de mayonesa

Chicken strips

Breaded chicken strips served with mayonnaise

16€

Surtido de cookies

Sabor chocolate o avellana

Cookie assortment

Chocolate and hazelnut

7€

Yogur

Natural, desnatado, de soja o de frutos rojos

Yogurt

Natural, low-fat, soy or red fruit

4€

MENÚ / MENU

UN CARGO DE SERVICIO DE 6€ SERÁ AÑADIDO A SU PEDIDO · IVA INCLUIDO

A SERVICE CHARGE OF €6 WILL BE ADDED TO YOUR ORDER · VAT INCLUDED

Llame a la extensión 9 para realizar su pedido. El servicio de menú del día es de 11:00 am a 6:00 am. Precios por persona. 10% Iva incluido. Por favor, en caso de intolerancia o alergia, comuníquelo a nuestro personal. Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

Call extension 9 to make your order. Menu service is from 11:00 am to 6:00 am. Price per person. 10% VAT Included. Please inform our staff if you have any food allergies or intolerances. This establishment complies with regulations on the prevention of the Anisakis parasite in fish products.

IN ROOM DINING

AGUAS,
REFRESCOS,
CAFÉS E
INFUSIONES/
WATERS,
SOFT DRINKS,
COFFEES
& INFUSIONS

GRAND | HYATT™

BARCELONA

AGUAS Y REFRESCOS / WATERS & SOFT DRINKS

Agua Mondariz 500ml	6€
Still water 500ml	
Agua Mondariz con gas 330ml	5€
Sparkling water 330ml	
Coca-Cola · Coca-Cola Zero	5€
Schweppes	5€
Limón · Lemon, Naranja · Orange	
Tónica premium · Premium tonic	
Red bull	7€
Sprite · Fuze Tea	5€

CAFÉS E INFUSIONES / COFFEES & INFUSIONS

Café Espresso	3€
Café Cortado	4.5€
Café Latte	5€
Cappuccino	5€
Americano	4.5€
Te Twinings Negro / Rojo / Verde	6€
Black / Red / Green Tea	
Infusión Twinings manzanilla/jengibre/menta	6€
Chamomile / Ginger / Mint infusion	
Leche Entera / Vegetal / Desnatada	4€
Whole Milk / Vegan / Skimmed	
Chocolate caliente	6€
Hot chocolate	

REFRESCOS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES/
SOFT DRINKS, WATERS, COFFEES & INFUSIONS

UN CARGO DE SERVICIO DE 6€ SERÁ AÑADIDO A SU PEDIDO · IVA INCLUIDO

A SERVICE CHARGE OF €6 WILL BE ADDED TO YOUR ORDER · VAT INCLUDED

Llame a la extensión 9 para realizar su pedido. Precios por persona. 10% Iva incluido. Por favor, en caso de intolerancia o alergia, comuníquelo a nuestro personal. Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

Call extension 9 to make your order. Price per person. 10% VAT Included. Please inform our staff if you have any food allergies or intolerances. This establishment complies with regulations on the prevention of the Anisakis parasite in fish products.

IN ROOM DINING

CERVEZAS,
VINOS Y
ESPUMOSOS /
*BEERS, WINES AND
SPARKLING WINES*

GRAND | HYATT™

BARCELONA

CERVEZAS / BEERS

Estrella Damm (5,4º)	7€
Cerveza mediterránea · <i>Large Mediterranean beer</i>	
Daura (5,4º)	7€
Cerveza sin gluten · <i>Gluten-free beer</i>	
Damm Lemon (3,2º)	7€
Auténtica clara mediterránea · <i>Authentic Mediterranean shandy</i>	
Voll-Damm (7,2º)	7€
Cerveza doble malta · <i>Double malt beer</i>	
Free Damm (0,0º)	6€
Cerveza sin alcohol · <i>Non-alcoholic beer</i>	
Coronita (4,6º)	9€
Cerveza pilsnier · <i>Pilsnier beer</i>	

VINO BLANCO / WHITE WINE

D.O. CATALUNYA

Vol D'anima	 9€	 36€
Chardonnay, Albariño y Xarel·lo		

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Raimat Turons de La Pleta	38€
Chardonnay	

D.O. RUEDA

La Charla	 9€	 34€
Verdejo		

D.O. VALDEORRAS

Louro	46€
Godello	

VINO TINTO / RED WINE

D.O. MONTSANT

El Pispá	 9€	 36€
Garnacha negra		

D.O. RIBERA DE DUERO

Pruno	38€
Tempranillo y Cabernet Sauvignon	

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Raimat Turons de Vallcorba	38€
Cabernet Sauvignon	

D.O. RIOJA

Viña Pomal	9€	 34€
Tempranillo		

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

D.O. CÔTES DE PROVENCE (FRANCE)

Whispering Angels 12€ 45€
Garnacha, Cinsault, Rolle

ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

D.O. CAVA

Cinta Purpura Brut 12€ 35€
Xarel·lo, Macabeo, Parrellada

Ars Collecta Blanc de Blancs 39€
Chardonnay

Codorniu Ars Collecta Grand Rosé Reserva 39€
Pinot noir, Xarel·lo y Trepát

Cava sin alcohol Codorniu Zero 7€
Codorniu Zero Sparkling White Wine

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Yellow Label 37,5 cl 59€
Chardonnay

Veuve Clicquot Yellow Label 75 cl 85€
Chardonnay

Champagne Veuve Clicquot Yellow Label · Rosé 89€
Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Champagne Dom Perignon Brut 390€
Chardonnay

CERVEZAS, VINOS Y ESPUMOSOS / BEERS, WINES & SPARKLING WINES

UN CARGO DE SERVICIO DE 6€ SERÁ AÑADIDO A SU PEDIDO · IVA INCLUIDO

A SERVICE CHARGE OF €6 WILL BE ADDED TO YOUR ORDER · VAT INCLUDED

Llame a la extensión 9 para realizar su pedido. Precios por persona. 10% Iva incluido. Por favor, en caso de intolerancia o alergia, comuníquelo a nuestro personal. Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

Call extension 9 to make your order. Price per person. 10% VAT Included. Please inform our staff if you have any food allergies or intolerances. This establishment complies with regulations on the prevention of the Anisakis parasite in fish products.

IN ROOM
DINING

COCKTAILS

GRAND | HYATT™

BARCELONA

COCKTAILS

Mai Tai 17€
Un trago exquisito, que combina sabores amargos, dulces y afrutados.
An exquisite drink, combining bitter, sweet and fruity flavors.

Chilli Margarita 17€
Clásico a base de tequila y un sabor mexicano muy refrescante. Perfecto para cualquier momento.
Classic tequila-based and a very refreshing Mexican flavor. Perfect for any time.

Ginger Caipirinha 17€
Un refrescante cóctel que nos transporta a las exuberantes tierras brasileñas.
A refreshing cocktail that transports us to the lush Brazilian lands.

Mojito Classic 17€
Una combinación de ron, jugo de lima, azúcar, agua con gas y menta. La mera mención del Mojito evoca imágenes de cálidas noches en La Habana y transporta a los bebedores a las soleadas costas del Caribe
A combination of rum, lime juice, sugar, soda water, and mint. The mere mention of the Mojito evokes images of warm Havana nights and transports drinkers to the sun-drenched shores of the Caribbean.

Moscow Mule 17€
Combinacion de vodka,ginger beer y lima. Un sabor fresco y especiado para todo momento.
A combination of vodka, ginger beer, and lime. A fresh and spicy flavor for any time.

COCKTAILS

UN CARGO DE SERVICIO DE 6€ SERÁ AÑADIDO A SU PEDIDO · IVA INCLUIDO

A SERVICE CHARGE OF €6 WILL BE ADDED TO YOUR ORDER · VAT INCLUDED

Llame a la extensión 9 para realizar su pedido. Precios por persona. 10% Iva incluido. Por favor, en caso de intolerancia o alergia, comuníquelo a nuestro personal. Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

Call extension 9 to make your order. Price per person. 10% VAT Included. Please inform our staff if you have any food allergies or intolerances. This establishment complies with regulations on the prevention of the Anisakis parasite in fish products.

IN ROOM
DINING

COMBINADOS/
SPIRITS

GRAND | HYATT™

BARCELONA

COMBINADOS/ SPIRITS

GINEBRA / GIN

Bombay Sapphire	 18€	 100€
Nordés.....	20€	140€
Tanqueray.....	20€	140€

VODKA

Absolut	 16€	 100€
Belvedere	22€	140€
Grey Goose	22€	150€

RON / RUM

Santa Teresa 1796	 16€	 140€
Diplomático Reserva Exclusiva	23€	175€
Zacapa 23 años	25€	200€

WHISKEY/ WHISKY

Dewars 12	 18€	 140€
Macallan Double Cask	21€	150€
Talisker Storm	28€	155€

COMBINADOS / SPIRITS

UN CARGO DE SERVICIO DE 6€ SERÁ AÑADIDO A SU PEDIDO · IVA INCLUIDO

A SERVICE CHARGE OF €6 WILL BE ADDED TO YOUR ORDER · VAT INCLUDED

Llame a la extensión 9 para realizar su pedido. Precios por persona. 10% Iva incluido. Por favor, en caso de intolerancia o alergia, comuníquelo a nuestro personal. Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

Call extension 9 to make your order. Price per person. 10% VAT Included. Please inform our staff if you have any food allergies or intolerances. This establishment complies with regulations on the prevention of the Anisakis parasite in fish products.