



**HYATT
REGENCY™**
BARCELONA TOWER



MENÚ SERVEI *d'habitacions*

MENÚ SERVICIO DE *habitaciones*

ROOM SERVICE *menu*



De 10:30 h a 23:30 h / From 10:30 am to 23:30 pm

Si us plau, marqui el número 3 per a fer la seva comanda.

Por favor, marque el número 3 para hacer su pedido.

Please, dial number 3 to place your order.



Gaspatxo o crema del dia

12,00€

Gazpacho o crema del día

Gazpacho or soup of the day



Pernil ibèric amb pa amb tomàquet

28,00€

Jamón ibérico con pan con tomate

Iberian ham with tomato bread



Finger de pollastre amb salsa agre de iogurt i cogombre

15,00€

Finger de pollo con salsa agria de yogur y pepino

Chicken finger with yoghurt and cucumber sour sauce



Amanida cèsar amb

Ensalada César con
Caesar salad with



Pollastre / Pollo / Chicken

18,50€

Llagostins / Langostinos / Prawns

21,50€



Amanida d'espínacs frescos i xampinyons amb ceba caramel·litzada i formatge de cabra

18,00€

Ensalada de espinacas frescas y champiñones con
cebolla caramelizada y queso de cabra.

*Fresh spinach and mushroom salad with caramelized
onions and goat cheese*



Amanida kale i granola amb nabius secs, poma, cogombre amb salsa iogurt i menta

19,00€

Ensalada kale y granola con arándanos secos,
manzana, pepino con salsa yogur y menta

*Kale and granola salad with dried cranberries, apple,
cucumber with iogur and mint sauce*





Club Sandvitx Clàssic Tower: Rosbif, pollastre, bacon, gall d'indi brasejat, formatge Emmental, tomàquet, enciam, ou ferrat i maionesa amb patates fregides de guarnició

22,50€

Club Sandwich Clásico Tower: Rosbif, pollo, bacon, pavo braseado, queso Emmental, tomate, lechuga, huevo frito y mayonesa con patatas fritas de guarnición

Classic Tower Club Sandwich: Roast beef, chicken, bacon, braised turkey, Emmental cheese, tomato, lettuce, fried egg and mayonnaise with french fries on the side



Pizza margarita

21,00€



Tonyina en oli / Atún en aceite / Tuna in oil

+2,00€

Pernil dolç / Jamón York / York ham

+2,00€



Pizza de formatge blau amb peres caramel·litzades, nous i ruca

23,00€



Pizza de queso azul, peras caramelizadas, nueces y rúcula

Blue cheese pizza, caramelized pears, nuts and rucula



Pizza de Philadelphia amb tòfona, herbes, pernil salat i làmines de parmesà

24,00€

Pizza de Philadelphia con trufa, hierbas, jamón serrano y láminas de parmesano

Philadelphia pizza with truffle, herbs, serrano ham and parmigiano slices

IVA Inciòs / IVA Incluido / VAT Included



Si us plau, escollegi la seva base per pizza: masa clàssica, sense gluten o de carbó vegetal

Por favor, escoga la base para su pizza: masa clásica, sin gluten o de carbón vegetal

Please choose your pizza base: classic, gluten-free or charcoal.

Pasta penne amb una salsa a escollir

20,00€

Pasta penne con una salsa a escoger

Penne pasta with a sauce of your choice



Salsa Napolitana / *Napolitan sauce*



Salsa pesto / *Pesto sauce*



Salsa carbonara / *Carbonara sauce*



Hamburguesa Beyond (proteïna vegetal), ruca, tomàquet, formatge vegà i acompanyat de patates fregides

23,50€

Hamburguesa Beyond (proteïna vegetal), rúcula, tomate, queso vegano y acompañado de patatas fritas

Beyond Burger (vegetable protein), rocket, tomato, vegan cheese and served with fries.



Hamburguesa clàssica: Formatge Cheddar, tomàquet, ruca, bacó i maionesa amb patates fregides de guarnició

23,50€

Hamburguesa clásica: Queso Cheddar, tomate, rúcula, bacón, mayonesa y patatas fritas de guarnición

Classic burger: Cheddar cheese, tomato, rucula, bacon and mayonnaise with french fries on the side



Pit de pollastre rostit al forn

25,50€

Pechuga de pollo rustida al horno

Oven roasted chicken breast



Corbina a la planxa

28,00€

Corvina a la plancha

Grilled croaker



Filet de vedella a la graella

29,00€

Solomillo de ternera a la parrilla

Grilled tenderloin steak

Guarnicions / Guarniciones / Side Dishes

Arròs gessamí blanc bullit 5,00€
Arroz jazmín blanco hervido
Boiled white jasmine rice

Patates fregides 5,00€
Patatas fritas
French fries



Bol d'amanida 5,00€
Bol de ensalada
Mixed greens

Verdures de temporada 7,00€
Verduras de temporada
Seasonal vegetables

Postres / Desserts

Fruita fresca de temporada 8,00€
Fruta fresca de temporada
Seasonal fresh fruits



Tiramisú 9,00€
Tiramisu



Pastís de formatge amb fruits vermells 9,00€
Tarta de queso con frutos rojos
Cheesecake with red fruits

Aigua (1L) / Agua (1L) / Water (1L)

Malavella amb gas 6,00€

Malavella con gas

Malavella sparkling mineral water

Aigua Font d'Or sense gas 6,00€

Agua Font d'Or sin gas

Font d'Or still mineral water

Vichy Catalan amb gas 6,00€

Vichy Catalán con gas

Vichy Catalán sparkling mineral water

Refrescs / Refrescos / Soft drinks (200ml)

Coca Cola 6,00€

Coca Cola zero 6,00€

Fanta de naranja *Orange fanta* 6,00€

Fanta de limón *Lemon fanta* 6,00€

Nordic Mist tónica *Nordic Mist tonic water* 6,00€

Tónica Fever-Tree *Fever-Tree tonic water* 6,50€

Sucs / Zumos / Juices (200ml)

Opciones *Options* 4,70€

Taronja / Poma / Préssec / Pinya / Tomàquet

Naranja / Manzana / Melocotón / Piña / Tomato

Orange / Apple / Peach / Pineapple / Tomato

Suc de taronja natural 6,00€

Zumo natural de naranja

Natural orange juice

Cerveces / Cervezas / Beers (330ml)

Mahou classic	6,50€
Mahou 0,0 tostada sense Alcohol / Sin alcohol / Non alcoholic	6,50€
Alhambra 1925	6,50€
Alhambra reserva tostada	6,50€
Corona	7,50€
Maestra dunkel cerveza negra / Dark beer	7,00€

Licors / Licores / Liquors

Totes les nostres ampolles de licor se serveixen amb refrescos (5 ampolles de 200 ml) i un bol d'aperitius secs de cortesia. Refrescos a triar entre: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta taronja o llimona, Aigua Tònica Nòrdic Mist, Sprite, Ginger Ale, Red Bull (+10€).

Todas nuestras botellas de licor se sirven con refrescos (5 botellas de 200 ml) y un bol de aperitivos secos de cortesía. Refrescos a elegir entre: Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta naranja o limón, Agua Tónica Nordic Mist, Sprite, Ginger Ale, Red Bull (+10€).

All our bottles of licors are served with soft drinks (5 bottles of 200ml) and a complimentary bowl of dry snacks. Soft drinks to choose from: Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta orange or lemon, Nordic Mist tonic water, Sprite, Ginger Ale, Red Bull (+10€).

GINS 70 cl **95,00€**

Seagrams, Beefeater, Tanqueray

Bombay Sapphire, Tanqueray Ten, Gin Mare, Hendrick's

VODKA 70 cl **125,00€**

Stolichnaya, Absolut, Smirnoff

Belvedere, Grey Goose

ROM / RON / RUM 70 cl

Havana 3, Bacardi, Barceló Añejo, Captain Morgan	125,00€
Havana 7, Bacardi 8	110,00€
Barceló Imperial	110,00€
Ron Zacapa	145,00€

WHISKY & BOURBON 70 cl

Blended Scotch Whisky

JB, Ballantine's, Johnnie Walker Red Label	95,00€
Johnnie Walker Black Label	110,00€

Scotch Whisky

Monkey Shoulder, Chivas	95,00€
Knockando, Glenfiddich, Cardhu	110,00€

Bourbon Kentucky

Jim Beam, Four Roses	95,00€
Maker's Mark	125,00€

Tennessee Whisky

Jack Daniel's	98,00€
---------------	--------

TEQUILA 70 cl

Cuervo Especial Gold Reposado	95,00€
Patron Reposado, Patron Silver	125,00€
Patron Añejo, Herradura Añejo	195,00€

BRANDY 70 cl

Cognac VSOP Courvoisier	110,00€
-------------------------	---------

Vins / Vino / Wine

VINS BLANCS / VINOS BLANCOS / WHITE WINES



D.O. RUEDA

El Paseante La Charla Verdejo

6,50€

21,00€

Vinos del Paseante, Verdejo. *Fruity and dry*

D.O. PENEDES

Masia Freyé

Bodega Domènech, Paredlada, Muscat.

7,00€

23,00€

Fruity and sweet

Jean Leon 3055

Jean Leon, Chardonnay. *Fruity and dry*

7,50€

27,00€

D.O. TERRA ALTA

Rebels de Batea

6,50€

21,00€

Bodega 7 Magnífics, Garnatxa Blanca.

Mind / sweet

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Vol d'Ànima de Raimat

7,50€

27,00€

Bodegas Raimat, Chardonnay, Xarel·lo, Albariño

VINS NEGRES

VINOS TINTOS / RED WINES



D.O. RIBERA DEL DUERO

Legaris Crianza

8,00€

32,50€

Bodega Legaris, Tinta Fina, Cabernet

D.O. RIOJA

Viña Pomal Selección 500

7,00€

26,00€

Bodegas Bilbainas, Tempranillo, Garnacha Tinta

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Vol d'Ànima de Raimat

7,50€

27,00€

Bodegas Raimat, Cabernet Sauvignon,
Tempranillo, Syrah

D.O. PENEDÈS

Masia Frey 

7,00€

23,00€

Bodega Vallformosa, Sumoll, Cariñena

Atrium Merlot

7,50€

27,00€

Bodegas Miguel Torres, Merlot

VINS ROSATS / VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES



D.O. CATALUNYA

Viñas de Anna Flor de Rosa

6,50€

23,50€

Bodegas Codorníu, Pinot Noir, Trepát

CAVES & XAMPANYS CAVAS & CHAMPAGNES

CAVA

Cava Anna de Codorníu Blanc de Blancs

8,00€

29,00€

Bodegas Codorñiu, Chardonnay, Parellada,
Xarel·lo, Macabeo

Cava Anna de Codorníu Rosado

8,00€

29,00€

Bodegas Codorñiu, Pinot Noir, Chardonnay

XAMPANY/ CHAMPAGNE

Champagne Laurent Perrier La Cuvée, Brut

90,00€

Bodegas Laurent Perrier, Chardonnay, Pinot
Noir, Meunier

Champagne Laurent Perrier Rosé, Brut

110,00€

Bodegas Laurent Perrier, Pinot Noir

Champagne Moët & Chandon, Brut Impérial

90,00€

Bodegas Moët & Chandon, Pinot Noir, Meunier,
Chardonnay

Còctels / Cócteles / Cocktails

15,00€

APEROL SPRITZ

Aperol, cava i soda

Aperol, cava y soda

Aperol, cava & soda

BLOODY MARY

Vodka, tomàquet i espècies

Vodka, tomate y especias spices

Vodka, tomato & spices

COSMOPOLITAN

Vodka, Triple Sec i suc de nabius

Vodka, Triple Seco y zumo de arándanos

Vodka, Triple Sec and blueberries juice

CAIPIRIÑÀ

Caxaça i llima

Cachaça y lima

Cachaça & lime

MARGARITA

Tequila, Triple Sec i suc de llimona

Tequila, Triple Seco y jugo de limón

Tequila, Triple Sec & lime juice

MOJITO

Rom, llima i menta

Ron, lima y menta

Rum, lime & mint

PIÑA COLADA

Rom, coco i pinya

Ron, coco y piña

Rum, coconut & pineapple

PISCO SOUR

Pisco, suc de llimona, sirop i clara d'ou

Pisco y zumo de limón, jarabe y clara de huevo

Pisco, lemon juice, syrup & egg white

SANGRIA

De vi / vino /wine

De cava / sparkling wine

WHISKY SOUR

Whisky, suc de llimona, sirop i clara d'ou

Whisky, jugo de limón, jarabe y clara de huevo

Whisky, lemon juice, syrup & egg white

Market *menú* / Menu *market*

Autoservicio - Abierto 24 hs

Self Service - Open 24 hs

Menjar / Comida / Food

ENTREPANS / BOCADILLOS / SANDWICHES

		Sandvitx Mediterrani de tonyina i encurtits	8,00€
		Sándwich Mediterráneo de atún y encurtidos <i>Mediterranean tuna sandwich</i>	
		Sandvitx de pernil i formatge	8,00€
		Sándwich de jamón y queso <i>Ham & cheese sandwich</i>	
		Sandvitx de Pollastre, pesto i mozzarella	8,00€
		Sándwich de pollo, pesto y mozzarella <i>Chicken, pesto and mozzarella sandwich</i>	
		Sandvitx de gall d'indi i nabius	8,00€
		Sándwich de pavo y arándanos <i>Turkey and cranberry sandwich</i>	
		Sandvitx multicereal pernil i formatge (sense gluten)	8,00€
		Sándwich multicereal jamón y queso <i>Multigrain ham and cheese sandwich (gluten-free)</i>	
		Wrap roast beef amb ceba caramel·litzada	8,00€
		Wrap roast beef con cebolla caramelizada <i>Roast beef wrap with caramelized onions</i>	

Market *menú* / Menu *market*

Autoservicio - Abierto 24 hs

Self Service - Open 24 hs

SNAKS / SNACKS

Barretes xoco 3,00€

Barritas choco

Chocolate bar

Barretes blanques 3,00€

Barritas blancas

Cereal bar

Kit Kat 3,00€

M&M 3,00€

Toblerone 3,00€

Patates xips (Pringles) 4,00€

Patatas (Pringles)

Potato fries (Pringles)

Patates xips 4,00€

Patatas chips

Potato chips · Sal de Ibiza

Patates xips La Vie en Rose 4,50€

Patatas chips La Vie en Rose 45gr

Chips La Vie en Rose 45g · Sal de Ibiza

FRUITA DE TEMPORADA

FRUTA DE TEMPORADA / SEASONAL FRUIT

Per peça - Por pieza - Per piece 3,00€

Market *menú* / Menu *market*

Autoservicio - Abierto 24 hs

Self Service - Open 24 hs

GOURMET / FOOD LOVERS

Pernil Ibèric d'enceball 28,00€

Jamón Ibérico de cebo

Iberic ham



Varietat de formatges 14,00€

Variedad de quesos

Assorted cheese display



Fideus Yakisoba de pollastre 8,00€

Fideos Yakisoba de pollo

Chicken Yakisoba noodles



Fideus Yakisoba Oriental 8,00€

Fideos Yakisoba Oriental

Oriental Yakisoba noodles



Galetes de xocolata blanca i gerds 150gr 9,00€

Galletas de chocolate blanco y frambuesas 150gr

White chocolate & raspberry cookies 150g ·

Walker



Galetes de xocolata belga en trossos i avellanes 150gr 9,00€

Galletas de chocolate belga en trozos y avellanas 150gr

Belgian chocolate chunk & hazelnut biscuits

150g Walkers



Galetes de xocolata Charlotte 120gr 14,00€

Galletas de chocolate Charlotte 120gr

Charlotte Chocolate biscuits 120g

Si us plau, li agraïrem que ens informi sobre qualsevol intolerància o al·lèrgia alimentària que hàgim de conèixer. Si desitja més informació, si us plau, dirigeixi's al nostre personal. El servei d'habitacions té un càrrec addicional de 5,00 €.

El temps estimat de lliurament és d'entre 30 i 40 minuts.

En compliment del reglament (UE) núm. 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, l'hotel té disponible per a la seva consulta la informació relativa a la presència d'al·lèrgens en els nostres productes.

Si desitja més informació, si us plau, dirigeixi's al nostre personal.

Por favor, le agradeceremos que nos informe sobre cualquier intolerancia o alergia alimentaria que debamos conocer. Si desea más información, por favor, dirijase a nuestro personal. El servicio de habitaciones tiene un cargo adicional de 5,00 €.

El tiempo estimado de entrega es de entre 30 y 40 minutos.

En cumplimiento del reglamento (UE) n.º 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, el hotel tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros productos.

Si desea más información, por favor, dirijase a nuestro personal.

Kindly inform us of any intolerance or food allergies that we should be aware of. For more information, please contact our staff. Room service is available for an additional charge of 5,00 €.

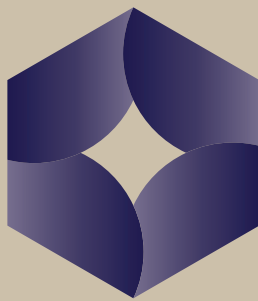
Estimated delivery time between 30 - 40 minutes.

In compliance with Regulation (EU) N°1169/2011 on food information to consumers, the hotel can provide information regarding the presence of allergen in our products.

For more information, please contact our staff.



 Peix Pescado Fish	 Crustacis Crustáceos Crustaceans	 Mol·luscs Moluscos Molluscs	 Tramussos Altramucos Lupins	 Fruits de pela Frutos de cáscara Nuts	 Api Apio Celery	 Grans de sèsam Granos de sésamo Sesame seeds
 Soia Soja Soya bean	 Mostassa Mostaza Mustard	 Lactosa Lactose	 Ou Huevo Egg	 Gluten	 Cacauets Cacahuets Peanuts	 Diòxid de sofre i sulfits Dióxido de azufre y sulfitos Sulphur dioxide and sulfites
 Vegetarià / Vegetariano / Vegetarian	 Vegà / Vegano / Vegan	 Elaboració sense gluten / Elaboración sin gluten Gluten-free preparation				



HYATT
REGENCY™

BARCELONA TOWER