

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

SEITONS MARINATS EN VINARE, PESTO, MADUIXOTS I PICO DE GALLO 12,00€
Boquerones marinados en vinagre, pesto, fresones y pico de gallo
Anchovies marinated in vinegar, pesto, strawberries, and pico de gallo
(1,3,5,8)

SALMOREJO DE MARGALLONS, ADVOCAT I OUS DE GUATLLA 12,50€
Salmorejo de palmitos, aguacate y huevos de codorniz
Salmorejo with palm hearts, avocado and quail eggs
(4)

AMANIDA DE CINTES DE VERDURES FRESQUES, FORMATGE FETA I FIGUES CONFITADES 14,50€
Ensalada de cintas de verduras frescas, queso feta e higos confitados
Salad of fresh vegetable ribbons, feta cheese, and candied figs
(3,8,11)

CROQUETÓ DE PERNIL IBÈRIC 15,50€
Croquetón de jamón ibérico
Iberian ham croquettes
(2,3,4)

COLIFLOR ROSTIDA, HUMMUS DE PASTANAGUES I COMÍ AMB PICADA DE JULIVERT, CEBA I TOMÀQUETS 16,00€
Coliflor asada, hummus de zanahorias y comino con picada de perejil, cebolla y tomates
Roasted cauliflower, carrot and cumin hummus with chopped parsley, onions, and tomatoes
(12)

ALBERGÍNIA EN TEMPURA, SALSA DE IOGURT I PICADA D'AVELLANES TORRADES 18,50€
Berenjena en tempura, salsa de yogur y picada de avellanas tostadas
Tempura-fried eggplant with yogurt sauce, and crushed toasted hazelnuts
(2,3,5,11)

BURRATA FRESCA AMB NECTARINES, CIRERES, PESTO DE CORIANDRE, FESTUCS TORRATS I RUCA 19,00€
Burrata fresca con nectarinas, cerezas, pesto de cilantro, pistachos tostados y rúcula
Fresh burrata with nectarines, cherries, coriander pesto, toasted pistachios, and arugula
(3,5,11)

TÀRTAR DE SALMÓ MARINAT AMB AMANIDA DE QUINOA, POMA ROSTIDA I GUACAMOLE 23,00€
Tartar de salmón marinado con ensalada de quinua, manzana asada y guacamole
Marinated salmon tartare with quinoa salad, roasted apple, and guacamole
(1,6)

PERNIL IBÈRIC DE GLA AMB PA AMB TOMÀQUET 29,00€
Jamón Ibérico de bellota con pan con tomate
Acorn-fed Iberian ham with tomato bread
(2)

TRADICIONAL GURMET | TRADICIONAL GOURMET | TRADITIONAL GOURMET

PLOMA IBÈRICA, PURÉ DE MONIATO ROSTIT I FARIGOLA, XIPS DE COL KALE I SALSA DE TARONJA I GINGEBRE 26,50€
Pluma ibérica, puré de boniato asado y tomillo, chips de col kale y salsa de naranja y jengibre
Iberian pork, roasted sweet potato and thyme puree, kale chips, and orange-ginger sauce

COCOTTE DE CORBINA ROSTIDA, NYOQUIS SALTEJATS AMB BOLETS DE TEMPORADA, MANTEGA FUMADA I ESPINACS BABY 29,50€
Cocotte de corvina asada, ñoquis salteados con setas de temporada, mantequilla ahumada y espinacas baby
Roasted sea bass cocotte, sautéed gnocchi, seasonal mushrooms, smoked butter, and baby spinach
(1,2,3)

GRAELLA YAKINIKU | PARRILLA YAKINIKU |
YAKINIKU GRILL

PER ACOMPANYAR | PARA ACOMPAÑAR |
TO ACCOMPANY | SUPL +2,00€

YAKINIKU DE CARN | YAKINIKU DE CARNE |
BEEF YAKINIKU

Pollastre Pollo <i>Chicken</i>	23,00€
Ploma de porc Pluma de cerdo <i>Pork pluma</i>	25,50€
Filet de bou Solomillo de buey <i>Beef tenderloin</i>	39,50€

Inclou tres cocottes (pebrots de Padró fregits, amanida Trocadero i patates frigides) Incluye tres cocottes (pimientos de Padrón fritos, ensalada Trocadero y patatas fritas) Includes three cocottes (fried Padrón peppers, Trocadero salad, and french fries)

(3,12,13)

YAKINIKU DE PEIX | YAKINIKU DE PESCADO |
FISH YAKINIKU

Llagostins Langostinos <i>Prawns</i>	29,50€
Pota de pop Pata de pulpo <i>Octopus leg</i>	29,50€
Llom de tonyina Lomo de Atún <i>Tuna loin</i>	33,00€

Inclou tres cocottes (pebrots de Padró fregits, amanida Trocadero i patates frigides) Incluye tres cocottes (pimientos de Padrón fritos, ensalada Trocadero y patatas fritas) Includes three cocottes (fried Padrón peppers, Trocadero salad, and french fries)

(1,3,9,10,13)

YAKINIKU VEGANA | YAKINIKU VEGANA |
VEGAN YAKINIKU

Bolets i verdures Setas y verduras <i>Mushrooms and vegetables</i>	25,00€
--	--------

Inclou tres cocottes (pebrots de Padró fregits, amanida Trocadero i patates frigides) Incluye tres cocottes (pimientos de Padrón fritos, ensalada Trocadero y patatas fritas) Includes three cocottes (fried Padrón peppers, Trocadero salad, and french fries)

(3,12,13)

PATATES FREGIDES

Patatas frites <i>French fries</i>	(12)
--------------------------------------	------

AMANIDA TROCADERO

Ensalada Trocadero <i>Trocadero salad</i>	(3,13)
---	--------

PEBROTS DEL PADRÓ

Pimientos del Padrón <i>Padrón peppers</i>	(12)
--	------

ARRÒS BASMATI

Arroz basmati <i>Basmati rice</i>	
-------------------------------------	--



GRAELLA YAKINIKU | PARRILLA YAKINIKU | YAKINIKU GRILL

PER ACOMPANYAR | PARA ACOMPAÑAR | TO ACCOMPANY | SUPL +2,00€

YAKINIKU DE CARN | YAKINIKU DE CARNE | BEEF YAKINIKU

Pollastre Pollo <i>Chicken</i>	23,00€
Ploma de porc Pluma de cerdo <i>Pork pluma</i>	25,50€
Filet de bou Solomillo de buey <i>Beef tenderloin</i>	39,50€

Inclou tres cocottes (pebrots de Padró fregits, amanida Trocadero i patates frigides) Incluye tres cocottes (pimientos de Padrón fritos, ensalada Trocadero y patatas fritas) Includes three cocottes (fried Padrón peppers, Trocadero salad, and french fries)

(3,12,13)

YAKINIKU DE PEIX | YAKINIKU DE PESCADO | FISH YAKINIKU

Llagostins Langostinos <i>Prawns</i>	29,50€
Pota de pop Pata de pulpo <i>Octopus leg</i>	29,50€
Llom de tonyina Lomo de Atún <i>Tuna loin</i>	33,00€

Inclou tres cocottes (pebrots de Padró fregits, amanida Trocadero i patates frigides) Incluye tres cocottes (pimientos de Padrón fritos, ensalada Trocadero y patatas fritas) Includes three cocottes (fried Padrón peppers, Trocadero salad, and french fries)

(1,3,9,10,13)

YAKINIKU VEGANA | YAKINIKU VEGANA | VEGAN YAKINIKU

Bolets i verdures Setas y verduras <i>Mushrooms and vegetables</i>	25,00€
--	--------

Inclou tres cocottes (pebrots de Padró fregits, amanida Trocadero i patates frigides) Incluye tres cocottes (pimientos de Padrón fritos, ensalada Trocadero y patatas fritas) Includes three cocottes (fried Padrón peppers, Trocadero salad, and french fries)

(3,12,13)

PATATES FREGIDES

Patatas frites <i>French fries</i>	(12)
--------------------------------------	------

AMANIDA TROCADERO

Ensalada Trocadero <i>Trocadero salad</i>	(3,13)
---	--------

PEBROTS DEL PADRÓ

Pimientos del Padrón <i>Padrón peppers</i>	(12)
--	------

ARRÒS BASMATI

Arroz basmati <i>Basmati rice</i>	
-------------------------------------	--

POSTRES | POSTRES | DESSERTS

PASTÍS DE LLIMONA

Tarta de limón <i>Lemon pie</i>	6,00€
	(3,4)

MOUSSE DE COCO I PINYA

SALTEJADA	6,00€
Mousse de coco y piña salteada <i>Coconut mousse with sautéed pineapple</i>	(3)

TEXTURES DE FRUITS VERMELLS

Texturas de frutos rojos <i>Textures of red fruits</i>	6,00€
	(3)

INTENS DE XOCOLATA AMB

GALETA LOTUS	6,00€
Intenso de chocolate con galleta Lotus <i>Intense chocolate with Lotus biscuit</i>	(2,3,4)

TIRAMISÚ

Tiramisú <i>Tiramisu</i>	6,00€
	(2,3,4)

AMANIDA DE FRUITA DE TEMPORADA

Ensalada de fruta de temporada <i>Seasonal fruit salad</i>	9,00€
	(12)



POSTRES | POSTRES | DESSERTS

PASTÍS DE LLIMONA 6,00€
Tarta de limón | Lemon pie

(3,4)

MOUSSE DE COCO I PINYA 6,00€
SALTEJADA

Mousse de coco y piña salteada |
Coconut mousse with sautéed pineapple

(3)

TEXTURES DE FRUITS VERMELLS 6,00€
Texturas de frutos rojos | Textures of red fruits

(3)

INTENS DE XOCOLATA AMB 6,00€
GALETA LOTUS

Intenso de chocolate con galleta Lotus | Intense chocolate with Lotus biscuit

(2,3,4)

TIRAMISÚ 6,00€
Tiramisú | Tiramisu

(2,3,4)

AMANIDA DE FRUITA DE TEMPORADA 9,00€

Ensalada de fruta de temporada | Seasonal fruit salad

(!2)



PESCADO
FISH



GLUTEN



LACTOSA
LACTOSE



HUEVO
EGG



FRUTOS DE
CASCAPA
NUTS



SOJA
SOY BEAN



GRANOS DE
SESAME
SESAME SEEDS



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
SULFUR DIOXIDE
AND SULFITES



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



MOLUSCOS
MOLLUSCS

11



VEGETARIANO

12



VEGANO

13



APIO

 **HYATT REGENCY™**
BARCELONA TOWER

