

A blurred background of a dining table with a white tablecloth. In the foreground, there is a folded beige napkin on the left, a clear glass of water on the right, and a silver fork and knife at the bottom. The text "ROOM SERVICE" is centered in the middle of the image.

ROOM SERVICE

ROOM SERVICE

Apetecible y sabroso

CAPRICHOS

Langostinos en tempura con salsa dulce de chili	16,00 €
Brasas bravas 22@	10,00 €
Humus con esferificaciones de sésamo y mini zanahorias	5,00 €
Croquetas negras de chipirón con mayonesa de wasabi	6,00 €
Tabla de jamón ibérico al corte	20,00 €
Piruletas de queso de cabra y cebolla caramelizada	10,00 €

ROOM SERVICE

Desitjable i saborós

CAPRITXOS

Llagostins en tempura amb salsa dolça de xili	16,00 €
Brases braves 22@	10,00 €
Hummus amb esferificacions de sèsam i mini pastanagues	5,00 €
Croquetes negres de calamarsets amb maionesa de wasabi	6,00 €
Fusta de pernil ibèric	20,00 €
Piruletes de formatge de cabra i ceba caramel·litzada	10,00 €

ROOM SERVICE

Appetising & tasty

SPOIL YOURSELF

<i>Tempura king prawns with sweet chili sauce</i>	<i>16.00 €</i>
<i>Brasas bravas 22@ (Spicy root vegetables)</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Humus with sesame spheres and mini carrots</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Black squid croquettes with wasabi mayonnaise</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Iberian ham platter</i>	<i>20.00 €</i>
<i>Goat's cheese lollipops and caramelised onion</i>	<i>10.00 €</i>

ROOM SERVICE

Saludable y ligero

Torre caprese sobre tierra de olivas negras y mar de pesto	12,00 €
Ensalada César	12,00 €
Timbal de cuscús con verduritas frescas y vinagreta de bayas de Goji	12,00 €
Ensalada de lentejas y quinoa con vinagreta de pistachos	15,00 €
Gazpacho de fresones del Maresme con esferas de arbequina	11,00 €
Sándwich vegetal (Pan de semillas tostado con 7 tipos de lechuga verde, tomate, zanahoria, espárragos, maíz y mayonesa)	10,00 €
Crema de calabaza cocida al horno de leña con pan de hogaza y sobrasada	11,00 €

ROOM SERVICE

Saludable i lleuger

Torre caprese sobre terra d'olives negres i mar de pesto	12,00 €
Amanida César	12,00 €
Timbal de cuscús amb verduteres fresques i vinagreta de baies de Goji	12,00 €
Amanida de llenties i quinoa amb vinagreta de festucs	15,00 €
Gaspatxo de maduixots del Maresme amb esferes d'arbequina	11,00 €
Sandvitx vegetal (Pa torrat de llavors amb 7 tipus d'enciam verd, tomàquet, pastanaga, espàrrecs, blat de moro i maionesa)	10,00 €
Crema de carbassa feta al forn de llenya amb pa de fogassa i sobrassada	11,00 €

ROOM SERVICE

Healthy & light

Caprese tower on black olive soil and sea of pesto	12.00 €
Caesar salad	12.00 €
Couscous timbale with fresh baby vegetables and Goji berry vinaigrette	12.00 €
Lentil and quinoa salad with pistachio vinaigrette	15.00 €
Gazpacho of Maresme strawberries with Arbequina olive oil spheres	11.00 €
Salad sandwich (Toasted seed bread with 7-leaf salad, tomato, carrot, asparagus, sweetcorn and mayonnaise)	10.00 €
Pumpkin cream baked in a charcoal oven with country bread and Majorcan sausage	11.00 €

ROOM SERVICE

Auténtico y nutritivo

Ravioli de pasta fresca con
espinacas y requesón 11,00 €

Tallarines al huevo 11,00 €

Tortiglioni 11,00 €

**Todas nuestras pastas se
pueden acompañar con exquisitas
salsas caseras:**

Pesto 2,00 €

Carbonara 2,00 €

Boloñesa 2,00 €

ROOM SERVICE

Autèntic i nutritiu

Ravioli de pasta fresca amb
espinacs i ricotta 11,00 €

Tallarines d'ou 11,00 €

Tortiglioni 11,00 €

Totes les nostres pastes es
poden acompanyar amb exquisides
salses casolanes:

Pesto 2,00 €

Carbonara 2,00 €

Bolonyesa 2,00 €

ROOM SERVICE

Authentic & nutritious

*Fresh pasta ravioli with
spinach and ricotta 11.00 €*

Egg tagliatelle 11.00 €

Tortiglioni 11.00 €

*All our pasta dishes can be
accompanied by exquisite
homemade sauces:*

Pesto 2.00 €

Carbonara 2.00 €

Bolognaise 2.00 €

ROOM SERVICE

Dulce y tentador

Frutas de temporada y silvestres,
bañadas en sirope de arce y
semillas de amapola 8,00 €

Tarta de queso con frambuesas
líoofilizadas y su sorbete 7,50 €

Brownie de chocolate con nueces 6,50 €

Espejo de petits fours y macarons
con trazas de "oro y plata" 8,00 €

Helado a la carta 8,00 €

Tatin de mango con granola de
cereales y chantilli de haba tonka 8,50 €

ROOM SERVICE

Dolç i temptador

Fruites de temporada i silvestres,
banyades en xarop d'erable i
llavors de rosella 8,00 €

Pastís de formatge amb gerds
líoofilitzats i el seu sorbet 7,50 €

Brownie de xocolata amb nous 6,50 €

Mirall de petits fours i macarons
amb traces d' "or i plata" 8,00 €

Gelat a la carta 8,00 €

Tatin de mango amb granola de
cereals i xantilli de fava tonca 8,50€

ROOM SERVICE

Sweet & tempting

Seasonal and wild fruits,
bathed in maple syrup and
poppy seeds 8.00 €

Cheesecake with freeze-dried
raspberries and raspberry sorbet 7.50 €

Chocolate-walnut brownie 6.50 €

Mirror of petits fours and macarons
with traces of "gold and silver" 8.00 €

Ice cream à la carte 8.00 €

Mango Tatin with cereal granola
and tonka bean whipped cream 8.50 €

ROOM SERVICE

Rico y atrevido

Palomitas saladas 5,00 €

Palomitas dulces 6,00 €

Guacamole con nachos 5,50 €

Club sándwich 13,00 €
(Pan de semillas tostado con bacón
crujiente, pollo brasa y queso Edam)

La Almadraba 12,00 €
(Pan de semillas tostado con 7 tipos
de lechuga verde, tomate, mayonesa,
atún y huevo duro)

Sándwich trufado de york
y Edam 9,00 €

ROOM SERVICE

Deliciós i atrevit

Crispetes salades 5,00 €

Crispetes dolces 6,00 €

Guacamole amb nachos 5,50 €

Club sandvitx 13,00 €
(Pa torrat de llavors amb bacó cruixent,
pollastre a la brasa i formatge Edam)

La Almadraba 12,00 €
(Pa torrat de llavors amb 7 tipus
d'enciam verd, tomàquet, maionesa,
tonyina i ou dur)

Biquini trufat de pernil dolç
i Edam 9,00 €

ROOM SERVICE

Delicious & daring

Salted popcorn 5.00 €

Sweet popcorn 6.00 €

Guacamole with nachos 5.50 €

Club sandwich 13.00 €
(Toasted seed bread with crispy bacon,
charcoal-grilled chicken and Edam cheese)

La Almadraba 12.00 €
(Toasted seed bread with 7-leaf salad,
tomato, mayonnaise, tuna and
hard-boiled egg)

Truffle cooked ham and Edam
cheese toasted sandwich 9.00 €

ROOM SERVICE

Bagel de salmón y queso cremoso con nueces y rúcula	15,00 €
Hamburguesa completa (180 g de carne de ternera ECO, lechuga, tomate, queso Edam, mayonesa y cebolla confitada)	14,00 €
Hamburguesa Glow (180 g de carne de ternera ECO, foie de pato, queso de cabra, crema de arándanos y crujiente de cebolla)	16,00 €
Hamburguesa Meat-Lover (220 g de carne de ternera ECO, doble de bacón, salsa barbacoa y crujiente de cebolla)	15,00 €
Frankfurt Cervela	9,00 €

ROOM SERVICE

Bagel de salmó i formatge cremós amb nous i ruca	15,00 €
Hamburguesa completa (180 g de carn de vedella ECO, enciam, tomàquet, formatge Edam, maionesa i ceba confitada)	14,00 €
Hamburguesa Glow (180 g de carn de vedella ECO, foie d'ànec, formatge de cabra, crema de nabius i cruixent de ceba)	16,00 €
Hamburguesa Meat-Lover (220 g de carn de vedella ECO, doble de bacó, salsa barbacoa i cruixent de ceba)	15,00 €
Frankfurt Cervela	9,00 €

ROOM SERVICE

<i>Salmon and cream cheese bagel with walnuts and rocket</i>	15,00 €
<i>Burger with everything (180 g organic beef, lettuce, tomato, Edam cheese, mayonnaise and caramelised onion)</i>	14,00 €
<i>Glow Burger (180 g organic beef, duck foie, goat's cheese, cranberry cream and crispy onion)</i>	16,00 €
<i>Meat-Lover Burger (220 g organic beef, double bacon, barbecue sauce and crispy onion)</i>	15,00 €
<i>Cervela frankfurter</i>	9,00 €

ROOM SERVICE

Pizza Margarita 10,00 €

Pizza Tex Mex 13,00 €
(doble de carne, bacón, pepperoni
y salsa barbacoa)

Pizza Glow 14,00 €
(queso azul, champiñón, cebolla lila
y salmón ahumado)

Personaliza la pizza a tu gusto con los siguientes
ingredientes: maíz, atún, queso de cabra, queso
azul, jamón dulce, jamón del país, pepperoni,
cebolla, pimiento rojo, pimiento verde,
champiñones, olivas negras, piña, carne picada,
pollo, bacón, cebolla crujiente, queso Edam, salsa
barbacoa, salsa carbonara o doble de mozzarella

Ingrediente extra 0,60 €

Ingrediente extra de salmón
ahumado, gambas o jamón ibérico 1,20 €

ROOM SERVICE

Pizza Margarita 10,00 €

Pizza Tex Mex 13,00 €
(doble de carn, bacó, pepperoni i
salsa barbacoa)

Pizza Glow 14,00 €
(formatge blau, xampinyó, ceba lila
i salmó fumat)

Personalitza la pizza al teu gust amb els següents
ingredients: blat de moro, tonyina, formatge de cabra,
formatge blau, pernil dolç, pernil del país, pepperoni,
ceba, pebrot vermell, pebrot verd, xampinyons, olives
negres, pinya, carn picada, pollastre, bacó, ceba cruixent,
formatge Edam, salsa barbacoa, salsa carbonara o doble
de mozzarella

Ingredient extra 0,60 €

Ingredient extra de salmó fumat,
gambes o pernil ibèric 1,20 €

ROOM SERVICE

Pizza Margarita 10.00 €

*Pizza Tex Mex 13.00 €
(double beef, bacon, pepperoni
and barbecue sauce)*

*Pizza Glow 14.00 €
(blue cheese, mushroom, red onion
and smoked salmon)*

*Personalise to your own taste with the highest
quality ingredients: Sweetcorn, tuna, goat's cheese,
blue cheese, boiled ham, cured ham, pepperoni,
onion, red pepper, green pepper, mushrooms,
black olives, pineapple, minced beef, chicken,
bacon, crispy onion, Edam cheese, barbecue
sauce, carbonara sauce or double mozzarella*

Extra ingredient 0.60 €

*Extra ingredient of smoked salmon,
prawns or Iberian ham 1.20 €*

sbhotels

MEDITERRANEAN URBAN CONCEPT