

BREAKFAST	P2
ROOM SERVICE	P4
MINIBAR	P5

BEBIDAS / BEBIDAS / DRINKS / BOISSONS	P6
--	----

PETIT-DÉJENEUR	P8
ROOM SERVICE	P10
MINIBAR	P11

DESAYUNO	P12
ROOM SERVICE	P14
MINIBAR	P15

ESMORZAR	P16
ROOM SERVICE	P18
MINIBAR	P19

BREAKFAST

P2

THE NERI TRAY

34 €

Full breakfast: TRAY + 2 dishes

TRAY:

Handmade bread & pastries
Homemade marmalades and butter
Orange juice
Fruit

CAFES

Espresso
American
Decaffeinated

MILK (cold or hot)

Whole
Skimmed
Soy
Oat
Almond
Lactose free

TEA

Green Tea
Red Tea
Black Tea
Ginger and Lemon
Rooibos

EGGS

Omelette
Scrambled
Boiled (Soft or Hard)
Poached
Fried

ACCOMPANIMENTS:

Mushroom
Tomato
Avocado
Onion
Iberian or white ham
Bacon
Turkey
Cheese

Check with our staff for the list of allergens

BREAKFAST

P3

SALTY DISHES

Norwegian smoked salmon with creamy cheese

Catalan cheeses

Cured sausages assortment on olive bread

White ham, La Balda cheese and Tartufata sandwich

Bagel with creamy cheese, avocado, tomato and rocket

Eggs Benedict with smoked salmon or white ham

Toasted rye bread with cumin and turmeric hummus, tomato and black olives

Toasted seed bread with stracciatella, tomato and basil pesto

SWEET DISHES

French toast with vanilla cream

Pancake with apples and cinnamon whipped cream

Chia with coconut milk, blueberries with lime and candied almonds

Check with our staff for the list of allergens

ROOM SERVICE

P4

11 h to 23 h room service menu / dishes with (*) 24 h

Chusco traditional country bread with arbequina olive oil D.O. Siurana > 5 €

Iberian acorn-fed ham * > 26 €

Assortment of artisan cheeses * > 15 €

Smoked salmon, capers, lemon, onion, and rye bread * > 15 €

Smoked salmon croquette with yuzu mayonnaise > 4 €

Roasted leeks jerky beef, truffled egg yolk > 16 €

Chutoro tuna pastrami with fermented red cabbage > 20 €

Grilled snapper with saffron, cockles and potato gnocchi with chlorophyll > 28 €

Ras-el-hanout chicken skewer, with beetroot couscous, and green apple > 16 €

Club Sandwich, crispy potatoes, and green mix salad > 16 €

(Soft bread, fresh chicken, cheddar cheese, turkey, salad, tomato, bacon, mayonnaise)

Beef burger, brioche bread, crispy potatoes, and green salad > 18 €

(Brioche bread, cheddar cheese, salad, tomato, bacon, mayonnaise- mustard)

Vanilla foam, toffee-coated brioche > 8 €

Brownie, chocolate and red fruits * > 8 €

Check with our staff for the list of allergens

MINIBAR

P5

DRINKS

Still Water > 3€

Sparkling Water > 3€

Soft Drinks > 4€

Beer > 4€

Wine > 16€

Gin > 16€

Vodka > 18€

Whisky > 16€

Champagne > 77€

APETIZERS

Crisps > 4€

Nuts > 4€

Chocolate Be Cool > 5€

BEBIDAS / BEGUDES / DRINKS / BOISSONS P6

CAFÉ Y TE / CAFÈ I TE / COFFEE & TEA / CAFÉS ET THÉ

Café solo > 2,8 €
Café cortado > 3 €
Café con leche > 3,8 €
Capuchino > 4,2 €
Café Vienés > 4,2 €
Café Americano > 4 €
Chocolate Suizo > 4,5 €
Tes Sans & Sans > 5 €

REFRESCOS Y AGUAS / REFRESCS I AIGÜES / SOFT DRINKS & WATERS / BOISSON FRAÎCHES ET EAUX

Veri > 3,5 €
Vichy > 3,5 €
Coca-Cola > 4 €
Schweppes > 4 €
Tónica Fever Tree > 5 €
Té frío > 5,5 €

CERVEZAS / CERVESES / BEERS / BIÈRES

Estrella Damm 0,33cl > 4 €
Voll Damm 0,33cl > 4 €
Inedit 0,75cl > 15 €
Free Damm, 0'0% 0,33cl > 5 €
Daura Damm, sin gluten 0,33cl > 5 €

CHAMPAGNES

Latitude, Larmandier Bernier // Chardonnay > 90 €
Carte Or, Paul Danguin & Fills // Pinot Noir y Chardonnay > 65 €
Billecart-Salmon, Billecart Salmon // Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier > 87 €
Billecart-Salmon Rosé, Billecart-Salmon // Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier > 137 €

CAVAS / CAVES

BEBIDAS / BEGUDES / DRINKS / BOISSONS P7

Pedragosa Clos de Blancs // Xarel·lo, Macabeu y Parellada > 28 € (5,5 €)
Terrers, Recaredo // Xarel·lo, Macabeu y Parellada > 59 €
Berta S. XXI, Bertha // Macabeu, Parellada, Xarel·lo y Chardonnay > 65 €
Maria Casanovas Glaç Rosat // Pinot Noir, Xarel·lo, Macabeu y Parellada > 44 €

VINOS ROSADOS / VINS ROSATS / ROSÉ WINES / VIN ROSÉ

14 hores // Trepal // Conca de Barberà > 26,5 € (5,5 €)
Gran Caus Rosat, Can Ràfols dels Caus // Merlot // Penedès > 44,5 €

VINOS BLANCOS / VINS BLANCS / WHITE WINES / VIN BLANC

Herencia Altés // Garnacha blanca // Terra Alta > 29 € (6 €)
Little Fluffy Clouds // Macabeu, Moscatell d'Alexandria // Empordà > 33,5 €
La Pua // Garnacha blanca y Garnacha negra // Montsant > 31 €
Siuralta Gris // Garnacha gris // Montsant > 50,5 €
Terra de Cuques // Muscat y Pedro Ximénez // Priorat > 65 €

VINOS TINTOS / VINS NEGRES / RED WINES / VIN ROUGE

Black // Garnacha // Penedès > 35,5 € (7,25 €)
Elixir // Trepal // Conca de Barberà > 40 €
Jan // Cariñena // Empordà > 63 €
Coca i Fitó Maragda // Garnacha, Cariñena y Syrah // Montsant > 41 €
Riu // Garnacha, Cariñena y Syrah // Priorat > 48 €

*Sugerencia: Si prefieres alguna bebida de la carta de a Restaurant no dude en contactarnos al 404

*Suggeriment: Si prefereix alguna beguda de la carta de Restaurant no dubti en contactar-nos al 404

*Suggestion: In case you prefer a drink from a Restaurant menu don't hesitate to contact us on 404

PETIT-DÉJENEUR

P8

PLATEAU NERI

34 €

Petit-déjeuner complet: PLATEAU + 2 plats

PLATEAU:

Pains et viennoiserie artisanaux
Confitures maison et beurre
Suc d'orange
Fruit

CAFÉS

Expresso
Américain
Décaféiné

LAIT (froid ou chaud)

Entier
Écrémé
Soja
Avoine
Amande
Sans lactose

THÉ

Thé vert
Thé rouge
Thé noir
Gingembre et citron
Rooibos

OEUFS

Omelette
Brouillé
Bouilli (doux ou dur)
Poché
Frit

ACCOMPAGNEMENTS

Champignon
Tomate
Avocat
Oignon
Jambon ibérique ou cuit
Bacon
Dinde
Fromage

Vérifiez auprès de notre personnel la liste des allergènes

PLATS SALÉS

Saumon de Norvège fumé au fromage crémeux

Fromages catalans

Charcuterie saucisse blanche catalane et longanisse sur pain aux olives

Sandwich au jambon blanc, fromage Balda et Tartufata

Bagel au fromage crémeux, avocat, tomate et roquette

Bénédictine au saumon de Norvège fumé ou jambon blanc

Tartine grillée de pain de seigle, houmous au cumin et curcuma, tomate et olives noires

Tartine grillée de pain aux graines avec stracciatella, pesto de tomate et basilic

PLATS SUCRÉS

Pain perdu à la crème à la vanille

Pancake aux pommes et à la crème chantilly à la cannelle

Graines de chia au lait de coco, myrtilles au citron vert et pralines aux amandes

Vérifiez auprès de notre personnel la liste des allergènes

ROOM SERVICE

P10

De 11 h à 23 h, menu du service d'étage / plats avec (*) 24 h

Chusco pain traditionnel avec de l'huile d'olive arbequina D.O.Siurana > 5 €

Jambon « ibérico de bellota » * > 26 €

Fromages artisanaux coupés * > 15 €

Salmon fumé, câpres, citron, oignon et pan du seigle * > 15 €

Croquette de saumon fumée à la mayonnaise au yuzu > 4 €

Poireaux rôtis, bœuf séché, jaune d'œuf truffé > 16 €

Pastrami de chutoro de thon avec chou rouge fermenté > 20 €

Pageot grillée, sauce au safran, coques et gnocchis de pomme de terre à la chlorophylle > 28 €

Brochette de poulet au ras-el-hanout couscous à la betterave et pomme acide > 18 €

Club sandwich, pommes de terre croustillantes et mélange de verts > 16 €

(Pain de mie, poulet frais, fromage « cheddar », dinde au four, cœurs de laitue, tomates, bacon, mayonnaise)

Burger de bœuf, pain brioché, pommes de terre croustillantes et verts > 18 €

(Pain brioché, fromage « cheddar », cœurs de laitue, tomate, bacon, mayonnaise-moutarde)

Écume de vanille, brioche enrobée de caramel > 8 €

« Brownie », chocolat et fruits rouges * > 8 €

Vérifiez auprès de notre personnel la liste des allergènes

MINIBAR

P11

BOISSONS

Eau plate > 3 €
Eau gazeuse > 3 €
Sodas > 4 €
Bière > 4 €
Vin > 16 €
Gin > 16 €
Vodka > 18 €
Whisky > 16 €
Champagne > 77 €

APÉRITIFS

Chips > 4 €
Fruits secs > 4 €
Chocolat Be Cool > 5 €

DESAYUNO

P12

BANDEJA NERI

34 €

Desayuno completo: BANDEJA + 2 Platos

BANDEJA:

Panes y bollería artesanos
Mermeladas caseras y mantequilla
Zumo de naranja
Fruta

CAFÉS

Espresso
Americano
Descafeinado

LECHE (fría o caliente)

Entera
Desnatada
Soja
Avena
Almendra
Sin lactosa

TÉ

Té verde
Té rojo
Té negro
Jengibre & Limón
Rooibos

HUEVOS

Tortilla
Revueltos
Hervido (suave o duro)
Poché
Fritos

ACOMPAÑAMIENTOS

Champiñón
Tomate
Aguacate
Cebolla
Jamón ibérico o cocido
Beicon
Pavo
Queso

Consulta con nuestro personal el listado de alérgenos

DESAYUNO

P13

PLATOS SALADOS

Salmón ahumado noruego con queso cremoso

Quesos catalanes

Embutidos, butifarra blanca catalana y longaniza en pan de aceitunas

Sándwich de jamón cocido, queso Balda y Tartufata

Bagel con queso cremoso, aguacate, tomate y rúcula

Benedictine de salmón ahumado noruego o jamón cocido

Tostada de centeno, hummus de comino y cúrcuma, tomate y aceituna negra

Tostada de semillas con stracciatella, pesto de tomate y albahaca

PLATOS DULCES

Torrija con crema de vainilla

Pancake de manzanas y chantillí de canela

Chía con leche de coco, arándanos con lima y garrapiñadas

Consulta con nuestro personal el listado de alérgenos

ROOM SERVICE

P14

De 11 h a 23 h carta room service / platos con (*) 24 h

Chusco, pan de campo tradicional con aceite de oliva arbequina D.O. Siurana > 5€

Jamón ibérico de bellota al corte * > 26 €

Quesos artesanos al corte * > 15 €

Salmón ahumado, alcaparras, limón, cebolla encurtida y pan de centeno * > 15 €

Croquetas de salmón ahumado mayonesa de yuzu > 4€

Puerros escalivados, cecina de buey DOP, yema de huevo trufada > 16€

Pastrami de chuturo de atún con col lombarda fermentada > 20€

Pagel a la brasa, salsa azafran, berberechos y gnocci de patata con clorofila > 28€

Pincho de pollo moruno al ras el hanout cus cus de remolacha y manzana acida > 18€

Sándwich club, patatas crujientes y mezcla de verdes > 16 €

(Pan de molde, pollo fresco, queso "cheddar", pavo cocido, cogollo, tomate, beicon, mayonesa)

Hamburguesa de buey, pan de brioche, patatas crujientes y verdes > 18 €

(Pan de brioche, queso "cheddar", cogollo, tomate, beicon, mayonesa-mostaza)

Espuma de vainilla, brioche bañado al toffee > 8 €

"Brownie", chocolates y frutos rojos * > 8 €

Consulta con nuestro personal el listado de alérgenos

MINIBAR

P15

BEBIDAS

Agua sin gas > 3€

Agua con gas > 3€

Refrescos > 4€

Cerveza > 4€

Vino > 16€

Ginebra > 16€

Vodka > 18€

Whisky > 16€

Champagne > 77€

APERITIVOS

Patatas > 4€

Frutos secos > 4€

Chocolate Be Cool > 5€

ESMORZAR

P16

SAFATA NERI

34 €

Esmorzar complet: SAFATA + 2 Plats

SAFATA:

Pans i brioixeria artesans
Melmelades casolanes i mantega
Suc de taronja
Fruita

CAFÈS

Espresso
Americà
Descafeïnat

LLET (freda o calenta)

Sencera
Desnatada
Soja
Civada
Ametlla
Sense lactosa

TE

Te verd
Te vermell
Te negre
Gingebre & Llimona
Rooibos

OUS

Truita
Remenats
Bullit (tou o dur)
Escaldats
Fregits

ACOMPANYAMENTS

Xampinyó
Tomàquet
Alvocat
Ceba
Pernil ibèric o dolç
Bacó
Gall dindi
Formatge

Consulta amb el nostre personal el llistat d' al·lèrgens

PLATS SALATS

Salmó fumat noruec amb formatge cremós

Formatges catalans

Embotits botifarra blanca catalana i llonganissa en pa d'olives

Sandvitx de pernil dolç, formatge La Balda i salsa tartufata

Bagel amb formatge cremós, alvocat, tomàquet i ruca

Ous Benedict amb salmó fumat noruec o pernil dolç

Torrada de sègol, hummus de comí i cúrcuma, tomàquet i olives negres

Torrada de llavors amb stracciatella, pesto de tomàquet i alfàbrega

PLATS DOLÇOS

Torrada de Santa Teresa amb crema de vainilla

Crep americana de pomes i xantillí de canyella

Xia amb llet de coco, nabius amb llima i garapinyades

Consulta amb el nostre personal el llistat d' al·lèrgens

ROOM SERVICE

P18

D'11 h a 23 h carta room service / plats amb (*) 24 h

Pa de pagès tradicional amb oli d'oliva arbequina D.O. Siurana > 5€

Pernil ibèric de glà al tall * > 26 €

Formatges artesans al tall * > 15 €

Salmó fumat, tàperes, llimona, ceba i pa de sègol * > 15 €

Croquetes de salmó fumat amb maionesa de yuzu > 4 €

Porros escalivats, cecina de bou DOP, rovell d'ou trufat > 16 €

Pastrami de chutoro de tonyina amb col lombarda fermentada > 20 €

Pagell a la brasa, salsa de safrà, escopinyes i nyoquis de patata amb clorofil·la > 28 €

Broqueta moruna de pollastre al ras el hanout, cuscús de remolatxa i poma àcida > 16 €

Sandvitx club, patates cruixents i barreja de verds > 16 €

(Pa de motlle, pollastre fresc, formatge "cheddar", gall d'indi cuit, cabdell, tomàquet bacó, maionesa)

Hamburguesa de bou, pa de brioix, patates cruixents i verds > 18 €

(Pa de brioix, formatge "cheddar", cabdell, tomàquet, bacó, maionesa-mostassa)

Escuma de vainilla, brioix banyat al toffee > 8 €

"Brownie", xocolata i fruites vermelles * > 8 €

Consulta amb el nostre personal el llistat d' al·lèrgens

MINIBAR

P19

BEGUDES

Aigua sense gas > 3 €

Aigua amb gas > 3 €

Refrescs > 4 €

Cervesa > 4 €

Vi > 16 €

Ginebra > 16 €

Vodka > 18 €

Whiski > 16 €

Champagne > 77 €

APERITIUS

Patates > 4 €

Fruits secs > 4 €

Xocolata be Cool > 5 €