

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

THE NERI TRAY

33 €

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

SALTY DISHES

Norwegian smoked salmon with cream cheese

Catalan cheeses

Charcuterie assortment on olive bread

Sandwich white ham, La Balda cheese and Tartufata

Bagel with cream 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

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

Iberian acorn-fed ham * > 25 €

Assortment of artisan cheeses * > 12 €

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

Ecologic vegetables cream, with toast bread and fresh herbs * > 10 €

Leeks roasted, burrata, hazelnuts and hazelnut oil > 13 €

Steak tartar with soy-cured yolk egg and crunchy potatoes > 18 €

Ecologic carotte curry with crispy rice > 13.50 €

Grilled octopus, eggplant with miso and spicy romesco > 18 €

Chicken free-range crispy, spicy onion and confit tomato > 16 €

Sandwich club, crispy potatoes, and green mix salad > 12 €

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

Beef burger, brioche bread, crispy potatoes, and green salad > 15 €

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

French toast creamy and crunchy with smoked milk ice cream > 6.5 €

Brownie, chocolate and red fruits * > 6.5 €

Check with our staff for the list of allergens

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 > 2,5€
- Café cortado > 2,8€
- Café con leche > 3,5€
- Capuchino > 4,2€
- Café Vienés > 3,5€
- Café Americano > 3,5€
- Café Irlandés > 7,5€
- Chocolate Suizo > 3€
- Tes Sans & Sans > 4,5€

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

- San Pelegrino 0,75l > 6,5€
- Evian 0,75l > 6,5€
- Coca-Cola > 3,5€
- Schweppes > 3,5€
- Tónica Fever Tree > 4,5€
- Té frío > 4,5€

CERVEZAS / CERVESES / BEERS / BIÈRES

- Estrella Damm 0,33cl > 3,9€
- Voll Damm 0,33cl > 3,9€
- Inedit 0,75cl > 11€
- Free Damm, 0'0% 0,33cl > 3,5€
- Daura Damm, sin gluten 0,33cl > 4,5€

CHAMPAGNES

- Moët & Chandon Brut imperial // Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier > 74€
- Delamotte Brut // Chardonnay > 80€
- Veuve Clicquot Brut // Pinot Noir, Meunier y Chadonnay > 77€
- Dom Pérignon Vintage Brut// Pinot Noir y Chardonnay > 278€

BEBIDAS / BEGUDES / DRINKS / BOISSONS P7

CAVES

Escofet Rosell 1731 Brut Nature // Macabeo, Parellada y Xarel·lo > 25 € (5 €)

Aire Brut Nature // Chardonnay, Macabeo, Parellada y Xarel·lo > 34 €

Glaç Rose // Pinot Noir, Xarel·lo, Macabeo y Parellada > 45 €

Recaredo Brut Nature // Xarel·lo y Macabeo > 56 €

VINOS ROSADOS / VINS ROSATS / ROSÉ WINES / VIN ROSÉ

Más Amor // Garnacha y tempranillo // Cataluña > 24 € (4,5 €)

By Ott // Cinsault, Garnacha y Syrah // Côtes de Provence > 55 €

VINOS BLANCOS / VINS BLANCS / WHITE WINES / VIN BLANC

Herencia Altés // Garnacha blanca // Terra Alta > 24 € (4,5 €)

Gregal d'Espiells // Malvasía, Gewüztraminer y Moscatell // Penedés > 25 €

Font Jui // Xarel·lo // Penedés > 39 €

Pazo Barrantes // Albariño // Rias Baixas > 41 €

Chave Hermitage // Marsanne // Côtes du Rhône > 36 €

VINOS TINTOS / VINS NEGRES / RED WINES / VIN ROUGE

Pruno // Cabernet Sauvignon y Tempranillo // Ribera del Duero > 29 € (5,5 €)

Casa Vella d'Espiells // Cabernet Sauvignon // Penedés > 34 €

Gaintus Radical // Sumoll // Penedés > 54 €

Jean-Claude Boisset Bourgogne // Pinot Noir // Hautes-Côtes de Beaune > 55 €

Clos Mogador // Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon y Garnacha // Priorat > 100 €

Valvueda Nº 5 // Tempranillo y Merlot // Ribera del Duero > 163 €

*Sugerencia: Si prefiere 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

PLATEAU NERI

33 €

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

Turquie

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

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

Jambon « ibérico de bellota » * > 25 €

Fromages artisanaux coupés * > 12 €

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

Crème végétale bio, pain grillé et herbes fraîches * > 10 €

Poireaux rôtie, burrata, noisettes et l'huile de noisettes > 13 €

Tartare de bœuf sur charbon de bois, jaune d'œuf mariné dans du soja et pomme de terre croustillante > 18 €

Curry de carottes écologiques, riz croustillant > 13.50 €

Poulpe grillé, aubergine sur miso et romesco épicé > 18 €

Poulet fermier en pané croustillante, oignon à la "diabla" et tomates confites > 16 €

Club sandwich, pommes de terre croustillantes et mélange de verts > 12 €

(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 > 15 €

(Pain brioché, fromage « cheddar », chou, tomate, bacon, mayonnaise-moutarde)

Pain perdu crémeux et croquant avec glace au lait fumé > 6.5 €

« Brownie », chocolat et fruits rouges * > 6.5 €

Vérifiez auprès de notre personnel la liste des allergènes

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 €

BANDEJA NERI

33 €

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

PLATOS SALADOS

Salmón noruego ahumado 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 noruego ahumado 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

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

Jamón ibérico de bellota al corte * > 25 €

Quesos artesanos al corte * > 12 €

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

Crema de verduras ecológicas, pan tostado y hierbas frescas * > 10 €

Puerros escalivados, burrata, avellanas y su aceite > 13 €

Tartar de buey al carbón, yema marinada en soja y patata crujiente > 18 €

Curry de zanahorias ecológicas, crujiente de arroz > 13.50 €

Pulpo a la brasa, berenjena con miso y romesco picante > 18 €

Pollo de corral en rebozado crujiente, cebolla a la "diabla" y tomate confitado > 16 €

Sándwich club, patatas crujientes y mezcla de verdes > 12 €

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

Hamburguesa de buey, pan de brioche, patatas crujientes y verdes > 15 €

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

Torrija cremosa y crujiente con helado de leche ahumada > 6.5 €

"Brownie", chocolates y frutos rojos * > 6.5 €

Consulta con nuestro personal el listado de alérgenos

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€

SAFATA NERI

33 €

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
Avena
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 cuit
Bacó
Gall dindi
Formatge

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

PLATS SALATS

Salmó noruec fumat 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 noruec fumat 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, nadius amb llimona dolça i garapinyades

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

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

Pernil ibèric de glà al tall * > 25 €

Formatges artesans al tall * > 12 €

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

Crema de verdures ecològiques, pa torrat i herbes fresques * > 10 €

Porros escalivats, burrata, avellanes i el seu oli > 13 €

Tàrtar de bou al carbó, rovell d'ou marinat amb soja i patata cruixent > 18 €

Curri de pastanagues ecològiques amb cruixent d'arròs salvatge > 13.50 €

Pop a la brasa, albergínia amb miso i romesco picant > 18 €

Pollastre de corral en arrebossat cruixent, ceba a la "diabla" i tomàquet confitat > 16 €

Sandwich club, patates cruixents i mescla de verds > 12 €

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

Hamburguesa de bou, pa de brioix, patates cruixents i verds > 15 €

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

Torrada de Santa Teresa cremosa i cruixent amb gelat de llet fumada > 6.5 €

"Brownie", xocolata i fruites vermelles * > 6.5 €

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

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 €