

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
10% Terrace supplement

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
10% Terrace supplement

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 €

Artisan cheeses (0.125 kg / portion) * > 16 €

Smoked salmon, capers, lemon, onion, and rye bread * > 16 €

Smoked cod croquettes (1 pc) > 4 €

Chargrilled leeks, stracciatella, Iberian pork loin,
toasted hazelnuts and hazelnut oil > 16 €

Thin-crust pizza with artichoke cream, roasted aubergine
and confit Duroc pork belly > 16 €

Grilled red pandora with saffron sauce,
cockles and potato gnocchi with chlorophyll > 26 €

Oxtail «Tatin» with caramelised apples > 24 €

Club sandwich with crispy potatoes and mixed green salad > 16 €
(Soft bread, fresh chicken, cheddar cheese, turkey, salad, tomato, bacon, mayonnaise)

Beef burger on brioche bun, served with crispy potatoes and green salad > 19 €
(Brioche bun, cheddar cheese, lettuce, tomato, bacon, mayonnaise and mustard)

Vanilla foam, toffee-coated brioche > 9 €

Brownie, chocolate and red fruits * > 9 €

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

Caramelized almonds

// Sant Tomas > 5 €

Fried corn coated in white chocolate

// Sant Tomas > 5 €

Almonds covered in dark chocolate

// Sant Tomas > 5 €

Peanuts

// Gyspert > 4 €

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 €
Tés 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 Dangin & 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

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 €

BEBIDAS / BEGUDES / DRINKS / BOISSONS P7

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

*Suggestion: Si vous voulez une boisson de la carte de a Restaurant n'hésitez pas a nous contacter sur 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
Supplément de 10% sur la terrasse

PETIT-DÉJENEUR

P9

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 straciatella, 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
Supplément de 10% sur la terrasse

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 (0,125 kg / portion)* > 16 €

Salmon fumé, câpres, citron, oignon et pan du seigle * > 16 €

Croquettes de morue fumée (1 pce) > 4 €

Poireaux grillés à la braise, stracciatella, échine de porc ibérique, noisettes torréfiées et huile de noisette. > 16 €

Pizza fine à la crème d'artichauts, aubergine grillée et poitrine de porc Duroc confite > 16 €

Pagel grillé sauce au safran, coques et gnocchi de pomme de terre à la chlorophylle > 26 €

«Tatin» de queue de bœuf aux pommes caramélisées > 24 €

Club sandwich, pommes de terre croustillantes et salade verte variée > 16 €
(Pain de mie, poulet frais, fromage « cheddar », dinde au four, cœurs de laitue, tomates, bacon, mayonnaise)

Burger de bœuf au pain brioché, pommes de terre croustillantes et salade verte > 19 €
(Pain brioché, cheddar, laitue, tomate, bacon, mayonnaise et moutarde)

Écume de vanille, brioche enrobée de caramel > 9 €

« Brownie », chocolat et fruits rouges * > 9 €

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

Amandes caramélisées
// Sant Tomas > 5 €

Maïs frit au chocolat blanc
// Sant Tomas > 5 €

Amandes au chocolat noir
// Sant Tomas > 5 €

Cacahuètes
// Gyspert > 4 €

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
10% Suplemento en terraza

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
10% Suplemento en terraza

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 > 5 €

Jamón ibérico de bellota al corte * > 26 €

Quesos artesanos al corte 0,125 kg / ración * > 16 €

Salmón ahumado, alcaparras, limón, cebolla encurtida y pan de centeno * > 16 €

Croquetas de bacalao ahumado (1 u.) > 4 €

Puerros escalivados a la brasa, stracciatella, cabeza de lomo ibérica, avellanas tostadas y su aceite > 16 €

Pizza-fina de crema de alcachofas, berenjena escalivada, panceta de cerdo duroc confitada > 16 €

Pagel a la brasa en salsa de azafrán, berberechos y gnocchi de patata con clorofila > 26 €

«Tatin» de rabo de buey con manzanas caramelizadas > 24 €

Sándwich club con patatas crujientes y ensalada verde variada > 16 €
(Pan de molde, pollo fresco, queso "cheddar", pavo cocido, cogollo, tomate, beicon, mayonesa)

Hamburguesa de ternera en pan brioche, acompañada de patatas crujientes y ensalada verde > 19 €
(Pan brioche, queso cheddar, lechuga, tomate, bacon y salsa de mayonesa y mostaza)

Espuma de vainilla, brioche bañado al toffee > 9 €

«Brownie», chocolates y frutos rojos * > 9 €

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

Almendra garrapiñada
// Sant Tomas > 5 €

Maíz frito con chocolate blanco
// Sant Tomas > 5 €

Almendra con chocolate negro
// Sant Tomas > 5 €

Cacahuete
// Gyspert > 4 €

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
10% Suplement en terrassa

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
10% Suplement en terrassa

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 (0,125 kg / ració) * > 16 €

Salmó fumat, tàperes, llimona, ceba i pa de sègol * > 16 €

Croquetes de bacallà fumat (1 u.) > 4 €

Porros escalivats a la brasa, stracciatella, cap de llom ibèric,
avellanes torrades i el seu oli. > 16 €

Pizza fina de crema de carxofes, albergínia escalivada i panxeta
de porc duroc confitada > 16 €

Pagell a la brasa amb salsa de safrà, escopinyes i nyoquis de patata amb clorofil·la > 26 €

«Tatin» de cua de bou amb pomes caramel·litzades > 24 €

Sandvitx club amb patates cruixents i amanida verda variada > 16 €

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

Hamburguesa de vedella amb pa brioix, patates cruixents i amanida verda > 19 €

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

Escuma de vainilla, brioix banyat al toffee > 9 €

«Brownie», xocolata i fruites vermelles * > 9 €

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

Ametlla garapinyada

// Sant Tomas > 5 €

Blat de moro fregit amb xocolata blanca

// Sant Tomas > 5 €

Ametlla amb xocolata negra

// Sant Tomas > 5 €

Cacauet

// Gyspert > 4 €