

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) \* > 15 €

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

Smoked cod croquettes (1 pc) > 4 €

Seasonal tomatoes with olive oil sorbet > 16 €

Thin-crust pizza with artichoke cream, roasted aubergine  
and confit Duroc pork belly > 15 €

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

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 > 8,5 €

Brownie, chocolate and red fruits \* > 8,5 €

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 €  
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

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 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 a l'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 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  
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)\* > 15 €

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

Croquettes de morue fumée (1 pce) > 4 €

Tomates de saison avec sorbet à l'huile d'olive > 16 €

Pizza fine à la crème d'artichauts, aubergine grillée et poitrine de porc Duroc confite > 15 €

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

«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 > 8,5 €

« Brownie », chocolat et fruits rouges \* > 8,5 €

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 \* > 15 €

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

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

Tomates de temporada sorbete de aove > 16 €

Pizza-fina de crema de alcachofas, berenjena escalivada, panceta de cerdo duroc confitada > 15 €

Papel a la brasa, salsa azafran, berberechos y gnohcci de patata con clorofila > 28 €

«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 > 8,5 €

«Brownie», chocolates y frutos rojos \* > 8,5 €

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, avocat, 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 straciatella, 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) \* > 15 €

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

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

Tomàquets de temporada amb sorbet d'aove > 16 €

Pizza fina de crema de carxofes, alberginia escalivada i panxeta de porc duroc confitada > 15 €

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

«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 "cheddar", gall d'indi cuit, cabdell, tomàquet bacó, maionesa)

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

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

Escuma de vainilla, brioix banyat al toffee > 8,5 €

«Brownie», xocolata i fruites vermelles \* > 8,5 €

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€