

ROOM SERVICE

(12h - 22:30h)

UP

Rustic bread and breadsticks with butters G D N	8
Pan rústico y bastoncillos con mantequillas G L FC	
<i>Pa rústic i bastonets amb mantegues</i> G L FC	
Cumin and turmeric hummus, tahini and vegetable crudités N C G* SS	16
Hummus al comino y cúrcuma, tahini y sus crudites de verduras FC A G* SS	
<i>Hummus al comí i cúrcuma, tahini i les seves crudités de verdures</i> FC A G* SS	
Marinated salmon, soy and yuzu F S G* E	16
Salmón marinado y soasado, soja y yuzu P S G* H	
<i>Salmó marinat i brasejat, soja i yuzu</i> P S G* O	
Creamy vegetable soup with croutons G* C D	16
Crema de verdura del día con picatostes G* A L	
<i>Crema de verdura del dia amb crostonets</i> G* A L	

DOWN

Grilled carrots with crispy basmati and wild rice D	16
Zanahorias a la brasa con arroz basmati y salvaje crujiente L	
<i>Pastanagues a la brasa amb arròs basmati i salvatge cruixent</i> L	
Catalan-style macaroni with Iberian pork secreto	18
Vegan, vegetarian, and gluten-free option E D SL G C S	
Macarrones del cardenal con secreto ibérico	
Opción vegana, vegetariana y sin gluten H L SL G A S	
<i>Macarrons del cardenal amb secret ibèric</i>	
Opció vegana, vegetariana i sense gluten O L SL G A S	
Beef burger, cheese, bacon, tomato and lettuce with brioche bun G D	19
Hamburguesa de ternera, queso, bacon, tomate y lechuga con pan de brioche G L	
<i>Hamburguesa de vedella, formatge, bacó, tomàquet i enciam amb pa de brioix</i> G L	

CONTRABAN

BY WITTMORE HOTEL

AFTER

Oven roasted apples G* D E Manzanas asadas al horno G* L H <i>Pomes rostides al forn</i> G* L O	9
Chocolate brioche tart, toasted hazelnut and goji berries G E D N Tarta-brioche de chocolate, avellanas tostadas y bayas de Goji G H L F C <i>Tarta brioix de xocolata, avellanes torrades i baies de goji</i> G O L F C	9
Semi-savory cheesecake with raw red berries jam and cardamom caramel D G* E S L Cheesecake semi salado, mermelada cruda de frutos rojos y caramelo de cardamomo L G* H S L <i>Pastís de formatge semi salat, melmelada crua de fruits vermells i caramel de cardamom</i> L G* O S L	9
Assorted ice cream selection (2 scoops) E D Selección de helados variados (2 bolas) H L <i>Selecció de gelats variats (2 boles)</i> O L	6

ROOM SERVICE

(24h)

Acorn-fed Iberian ham Jamón ibérico de bellota <i>Pernil ibèric de gla</i>	26
Smoked salmon with tartar sauce and pickled vegetables Salmón ahumado con salsa tártara y encurtidos <i>Salmó fumat amb salsa tàrtara i envinagrats</i>	16
Catalan artisan raw milk cheeses: goat, sheep and cow D N Quesos catalanes artesanos de leche cruda: cabra, oveja y vaca L F C <i>Formatges artesans catalans de llet crua: cabra, ovella i vaca</i> L F C	16

G - Gluten, N- Nuts, CR- Crustaceans, C- Celery, M- Mustard, E- Eggs, SS- Sesame Seeds, F- Fish, SL- Sulphites, P- Peanuts, ML- Molluscs, S- Soy, D- Dairy, L- Lupin

G - Gluten, FC - Fruto Cáscara, C - Crustáceo, A - Apio, M - Mostaza, H - Huevo, SS - Sésamo, P - Pescado, SL - Sulfito, CC - Cacahuete, ML - Molusco, S - Soja, L - Lácteo, AT - Altramuz

G - Gluten, FC - Fruits secs, C - Crustaci, A - Api, M - Mostassa, O - Ou, SS - Sèsam, P - Peix, SL - Sulfats, CC - Cacauet, ML - Mol·lusc, S - Soja, L - Làctic, LB - Llobí

(*) Can be served gluten-free.
(*) Pueden servirse sin gluten.
(*) Es poden servir sense gluten.

A 10% supplement applies to room service.

Se aplica un suplemento del 10% por servicio de habitación.
S'aplica un suplement del 10% pel servei d'habitació.

CONTRABAN

BY WITTMORE HOTEL