

ROOM SERVICE

(12h - 22:30h)

UP

Rustic bread and breadsticks with butters G D N 10

Pan rústico y bastoncillos con mantequillas G L FC

Pa rústic i bastonets amb mantegues G L FC

Cumin and turmeric hummus, tahini 22

and vegetable crudités N C G* SS

Hummus al comino y cúrcuma, tahini

y sus crudites de verduras FC A G* SS

Hummus al comí i cúrcuma, tahini

i les seves crudités de verdures FC A G* SS

Marinated salmon, soy and yuzu F S G* E 22

Salmón marinado y soasado, soja y yuzu P S G* H

Salmó marinat i brasejat, soja i yuzu P S G* O

Creamy vegetable soup with croutons G* C D 22

Crema de verdura del día con picatostes G* A L

Crema de verdura del dia amb crostonets G* A L

DOWN

Grilled carrots with crispy basmati and wild rice D 22

Zanahorias a la brasa con arroz basmati

y salvaje crujiente L

Pastanagues a la brasa amb arròs basmati

i salvatge cruixent L

Catalan-style macaroni with Iberian pork secreto 26

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

Macarrons del cardenal amb secret ibèric

Opció vegana, vegetariana i sense gluten O L SL G A S

Beef burger, cheese, bacon, tomato and lettuce 28

with brioche bun G D

Hamburguesa de ternera, queso, bacon, tomate

y lechuga con pan de brioche G L

Hamburguesa de vedella, formatge, bacó, tomàquet

i enciam amb pa de brioix G L

CONTRABAN

BY WITTMORE HOTEL

AFTER

**Puff pastry mille-feuille with lemon cream
and flat peach chutney** G D E SL 12
Milhojas de hojaldre, con crema de limón
y chutney de paraguayo G L H SL
*Milfulls de pasta de full amb crema de llimona
i chutney de paraguaià* G L O SL

**Chocolate brioche tart, toasted hazelnut
and goji berries** G E D N 12
Tarta-brioche de chocolate, avellanas tostadas
y bayas de Goji G H L FC
*Tarta brioix de xocolata, avellanes torrades
i baies de goji* G O L FC

**Semi-savory cheesecake with raw red berries
jam and cardamom caramel** D G* E SL 12
Cheesecake semi salado, mermelada cruda
de frutos rojos y caramelo de cardamomo L G* H SL
*Pastís de formatge semi salat, melmelada crua
de fruits vermells i caramel de cardamom* L G* O SL

Assorted ice cream selection (2 scoops) E D 6,60
Selección de helados variados (2 bolas) H L
Selecció de gelats variats (2 boles) O L

ROOM SERVICE

(24h)

Acorn-fed Iberian ham 38
Jamón ibérico de bellota
Pernil ibèric de gla

Smoked salmon with tartar sauce and pickled vegetables 22
Salmón ahumado con salsa tártara y encurtidos
Salmó fumat amb salsa tàrtara i envinagrats

**Catalan artisan raw milk cheeses:
goat, sheep and cow** D N 22
Quesos catalanes artesanos de leche cruda:
cabra, oveja y vaca L FC
*Formatges artesans catalans de llet crua:
cabra, ovella i vaca* L FC

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