

LA PÂTISSERIE

— Patrice Bernard —

LA NOSTRA PROPOSTA DOLÇA – NUESTRA PROPUESTA DULCE

| | |
|---|---|
| Sacher de gerds 5.00€ Sacher de framбуesas Sacher de framboise Raspberry Sacher Pa de pessic Sacher, xarop de vinagre balsàmic i crema de xocolata Bizcocho Sacher, jarabe de vinagre balsàmic i crema de chocolate Génoise Sacher, sirop de vinaigre balsamique et crème au chocolat Sacher biscuit, balsamic vinegar syrup and chocolate cream | Russe 5.00€ Pa de pessic d'ametlla i crema lleugera de praliné d'avellanes i ametlles Bizcocho de almendras y crema ligera de praliné de avellanes y almendras Biscuit aux amandes et crème légère praliné aux noisettes et amandes Almond sponge cake and light hazelnut and almond praline cream |
| Santa Teresa – Sainte Thérèse – Saint Theresa 5.00€ Crema de llimona, compota de llimona i mousse de llimona Crema de limón, compota de limón y mousse de limón Crème au citron, compote de citron et mousse au citron Lemon cream, lemon compote and lemon mousse | Brownie 5.00€ Pa de pessic de xocolata i nous Bizcocho de chocolate y nueces Biscuit au chocolat et noix Chocolate and nuts biscuit |
| Caramel – Caramelo 5.00€ <i>Sablé Bretó, crema de caramel i flor de sal</i> <i>Sable Breton, crema de caramelo y flor de sal</i> <i>Sablé Breton, crème caramel et fleur de sel</i> <i>Sablé Breton, caramel cream and salt</i> | Exòtic 5.00€ Pa de pessic de festucs, cremós de pinya i mango i mousse de fruita exòtica Bizcocho de pistachos, cremoso de piña y mango y mousse de fruta exòtica Biscuit pistache, crème ananas et mangue et mousse de fruits exotiques Pistachio sponge, pineapple and mango cream and exotic fruit mousse |
| Naïade 5.00€ Pa de pessic amb curry, crema de mango i mousse de xocolata amb llet Bizcocho al curry, crema de mango y mousse de chocolate con leche Biscuit au curry, crème de mangue et mousse au chocolat au lait Curry sponge, mango cream and milk chocolate mousse | Cookies 3.00€ unit. De xocolata negra, xocolata blanca i xocolata amb llet De chocolate negro, chocolate blanco y chocolate con leche Chocolat noir, chocolat blanc et chocolat au lait Dark chocolate, white chocolate, and milk chocolate |
| Bourbon 5.00€ Pa de pessic de xocolata, crema de vainilla i sabayon de xocolata Bizcocho de chocolate, crema de vainilla y sabayon de chocolate Moelleux au chocolat, crème vanille et sabayon au chocolat Chocolate cake, vanilla cream and chocolate sabayon | Tea Time 23.00€ Copa de xampany Bollinger, infusió de te i petit pastisset Copa de champagne Bollinger, infusión de té y pequeño pastelito Verre à champagne Bollinger, infusion de thé et petit cupcake Bollinger champagne glass, infusion of tea and small cake |
| Éclair 5.00€ Pasta Choux de xocolata i crema de xocolata negra Pasta Choux de chocolate y crema de chocolate negro Pâte à choux au chocolat, crème au chocolat noir Chocolate choux pastry, dark chocolate cream | Tea Time APH 28.00€ Copa de xampany Bollinger, infusió de te, mini sàndwich i petit pastisset Copa de champagne Bollinger, infusión de té, mini sàndwich y pequeño pastelito Verre à champagne Bollinger, infusion de thé, mini sandwich et petit cupcake Bollinger champagne glass, tea infusion, mini sandwich, and small cupcake |
| Financier 6.00€ Pa de pessic Financier de xocolata i crema de xocolata negra Bizcocho Financier de chocolate y crema de chocolate negro Financier au chocolat et crème au chocolat noir Financier of chocolate and dark chocolate cream | |
| Merengue 5.00€ Merengue francès amb ametlla caramel·litzada Merengue francés con almendra caramelizada Meringue française aux amandes caramélisées French meringue with caramelized almonds | |



LA PÂTISSERIE

— Patrice Bernard —

PER PICAR — PARA PICAR

| | | |
|---|---------------------|---------------------|
| Pernil ibèric d'aglà Joselito | PLAT 34.00 € | TAPA 22.00 € |
| Jamón ibérico de bellota Joselito | | |
| Anxoves del Cantàbric | PLAT 19.50 € | TAPA 12.00 € |
| Anchoas del Cantábrico | | |
| Pa de coca de vidre | | 7.00 € |
| Pan de coca | | |
| Croquetes casolanes | | 9.00 € |
| Croquetas caseras | | |
| Assortiment de formatges afinats | | 18.00 € |
| Surtido de quesos afinados | | |
| Patata confitada i cruixent amb ceba rostida i salsa pebre | | 10.50 € |
| Patata confitada y crujiente con cebolla asada y salsa pimienta | | |
| Amanida de tomàquet Barbastro amb ventresca de tonyina i ceba tendra | | 15.00€ |
| Ensalada de tomate de Barbastro con ventresca de atún y cebolla tierna | | |
| Coca tèbia de Mozzarella amb tomàquet, ruca i olives Kalamata | | 16.00 € |
| Coca tibia de Mozzarella con tomate, rúcula y aceitunas Kalamata | | |
| Hamburguesa complerta de vedella | | 18.00 € |
| Hamburguesa completa de ternera | | |

LA PÂTISSERIE

| | |
|---|---------------|
| Tea Time | |
| Copa de xampany, infusió de te i petit pastisset | 23.00€ |
| Copa de champagne, infusión de té y pequeño pastelito | |
| Tea Time APH | |
| Copa de xampany, infusió de te, mini sandwich i petit pastisset 28.00€ | |
| Copa de champagne, infusión de té, mini sandwich y pequeño pastelito 28.00€ | |

VINS A COPES — VINOS A COPAS

Blancs — Blancos

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Copa Terres Dorées - AOC Beaujolais | 7.00€ |
| Copa Fransola - DO Penedès | 7.50€ |
| Copa Stelvio DO - Rioja | 6.00€ |

Negres — Tintos

| | |
|--|-------|
| Copa de Ch. de Retout 2015 - A.O.C. Haut - Médoc | 8.50€ |
| Copa de Roda 2017 - D.O. Rioja | 9.00€ |
| Copa Finca Viladellops 2019 - D.O. Penedès | 7.00€ |
| Copa de Pagos de Anguix 2019 - D.O. Ribera del Duero | 9.00€ |
| Copa de La Difese 2019 - I.G.T. Toscana | 8.50€ |

Escumosos — Espumosos

| | |
|--|--------|
| Juve & Camps Brut Milesimé - D.O. Cava | 7.50€ |
| Taittinger - A.O.C. Champagne | 14.00€ |



LA PÂTISSERIE

— Patrice Bernard —

COMBINATS AMB GIN – COMBINADOS CON GIN

| | |
|-----------------|--------|
| Etsu | 12.00€ |
| Etsu Yuzu | 12.00€ |
| G'vine | 12.00€ |
| Hendrik's | 12.00€ |
| Martin Miller | 12.00€ |
| Brockmans | 12.00€ |
| Seagram's | 10.00€ |
| Tanqueray Ten | 10.00€ |
| Bombay Sapphire | 10.00€ |
| Bombay Bramble | 10.00€ |
| Malfy | 10.00€ |

ALTRES COMBINATS – OTROS COMBINADOS

| | |
|-------------------|--------|
| Rom | |
| Bacardi 8 anys | 10.00€ |
| Santa Teresa 1796 | 13.00€ |
| Mount Gay XO | 15.00€ |

VODKA

| | |
|------------|--------|
| Grey Goose | 12.00€ |
| Ciroc | 12.00€ |

COCTELS – COCTELES

| | |
|-------------------|--------|
| Dry Martini | 8.00€ |
| Coctel Barman APH | 8.00€ |
| Americano | 7.00€ |
| Negroni | 8.00€ |
| Aperol Spritz | 9.50€ |
| Margarita | 9.50€ |
| Bloody Mary | 9.50€ |
| Moscow mule | 10.00€ |
| Bellini | 9.00€ |
| Mojito | 10.00€ |
| Tom Collins | 10.00€ |
| Espresso Martini | 9.00€ |
| Pinya colada | 10.00€ |
| Pisco Sour | 9.50€ |
| White Russian | 9.50€ |
| Bramble | 9.50€ |
| Acapulco | 9.50€ |
| Daiquiri | 9.50€ |
| Rita | 9.50€ |
| Cosmos | 9.00€ |
| Caipirinha | 9.50€ |

ESPIRITUOSOS

| | |
|--|--------|
| Brandy | |
| Tradición Solera Gran Reserva | 15.00€ |
| Fernando de Castilla Solera Gran Reserva | 11.00€ |

COGNAC

| | |
|-------------|--------|
| Delamain XO | 18.00€ |
|-------------|--------|

ARMAGNAC

| | |
|--------------------|--------|
| Dartigalongue 1987 | 17.00€ |
|--------------------|--------|

CALVADOS

| | |
|----------------------|--------|
| Roger Groult 12 anys | 11.00€ |
|----------------------|--------|

ROM

| | |
|-------------------|--------|
| Mount Gay XO | 11.00€ |
| Santa Teresa 1796 | 9.00€ |

WHISKY JAPONÈS

| | |
|-----------------------------|--------|
| Japanese Pure Malt Whisky | |
| The Kurayoshi Sherry Cask | 16.00€ |
| Single Malt Japanese Whisky | |
| The Matsui Mizunara Cask | 21.00€ |

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

| | |
|-----------------------|--------|
| Talisker 10 anys | 9.50€ |
| Macallan Quest 12.00€ | |
| Glenfarclas 15 anys | 15.50€ |
| Royal Brackla 12 anys | 9.50€ |
| Ballantines 12 anys | 9.50€ |
| Aberfeldy 12 anys | 9.50€ |
| Glenlivet 12 anys | 9.00€ |

SPEYSIDE SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

| | |
|-----------------------|--------|
| Craigellachie 13 anys | 11.00€ |
|-----------------------|--------|

ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Ardberg 10 anys | 12.00€ |
| Octomore Oloroso Cask - Edition 13.2 | 23.00€ |

BLENDED SCOTCH WHISKY

| | |
|------------------------------------|-------|
| Johnnie Walker Green Label 15 anys | 9.50€ |
| Johnnie Walker Black Label 12 anys | 9.50€ |
| Ballantine's blue 12 anys | 7.50€ |
| Chivas Regal 12 anys | 7.50€ |
| J.& B. 15 anys | 7.50€ |



LA PÂTISSERIE

— Patrice Bernard —

LA NOSTRA VITRINA DOLÇA / NUESTRA VITRINA DULCE

| | | | |
|--|------------------------|---|-------------------------|
| Panettone | 17.00€ | “Mendiants” de xocolata amb llet i fruits secs | 9.00€ (130 Gr.) |
| Bombons | 10 Uni. 13.00€ | “Mendiants” de chocolate con leche y frutos secos | |
| Bombones | 20 Uni. 26.00€ | Mendiants au chocolat au lait et aux fruits secs | |
| Bonbon | | “Mendiants” of white chocolate and dried fruits | |
| Bonbons | | Fulles de xocolata negra 70 % | 7.00€ (130 Gr.) |
| Gingebre i xocolata | 8.90€ (100 Gr.) | Hojas de chocolate negro 70% | |
| Jengibre con chocolate | | Feuilles de chocolat noir 70% | |
| Gingembre au chocolat | | Dark chocolate leaves 70% | |
| Ginger with chocolate | | Fulles de xocolata amb llet | 7.00€(130 Gr.) |
| Ametlla amb xocolata | 8.90€ (100 Gr.) | Hojas de chocolate con leche | |
| Almendra con chocolate | | Feuilles de chocolat au lait | |
| Amande au chocolat | | Milk chocolate leaves | |
| Almond with chocolate | | Llimona confitada i xocolata negra | 9.80€ (100 Gr.) |
| Cacauets salats amb xocolata | 8.90€(100 Gr.) | Limón confitado y chocolate negro | |
| Cacahuets salados con chocolate | | Citron confit et chocolat noir | |
| Arachides salées au chocolat | | Candied lemon and dark chocolate | |
| Salted peanuts with chocolate | | Taronja confitada i xocolata negra | 9.80€ (100 Gr.) |
| Avellanes amb canyella i xocolata | 8.90€ (100 Gr.) | Naranja confitada y chocolate negro | |
| Avellanas con canela y chocolate | | Orange confite et chocolat noir | |
| Noisettes à la cannelle et au chocolat | | Candied orange and dark chocolate | |
| Hazelnuts with cinnamon and chocolate | | Teules d'ametlla | 8.80€ (90 Gr) |
| Cruixent de xocolata negra 70% | 9.80€ (130 Gr.) | Tejas de almendra | |
| Crujiente de chocolate negro 70% | | Croquant aux amandes | |
| Croustillant de chocolat noir 70% | | Almond Crunch | |
| Dark chocolate crunchy 70% | | “Croustille” d'avellanes, ametlles i cafè | 8.80€ (90 Gr) |
| Cruixent de xocolata amb llet | 9.80€ (130 Gr.) | “Croustille” de avellanas, almendras y café | |
| Crujiente de chocolate con leche | | Croustille aux noisettes, amandes et café | |
| Croustillant au chocolat au lait | | Hazelnut, almond and coffee “Croustille” | |
| Crunchy milk chocolate | | Dolç de fruita | 15.00€ (250 Gr.) |
| Pinya i coco amb xocolata | 8.90€ (100 Gr.) | <i>Dulce de fruta</i> | |
| Piña y coco con chocolate | | Pâte de fruits | |
| Ananas et noix de coco au chocolat | | Fruit jellies | |
| Pineapple and coconut with chocolate | | Trufes de xocolata | 9 unid 13.50€ |
| “Mendiants” de xocolata negra 70% i fruits secs | 9.00€ (130 Gr.) | Trufas de chocolate | 16 unid 24.00€ |
| “Mendiants” de chocolate negro 70% y frutos secos | | Truffles au chocolat | |
| Mendiants de chocolat noir 70% et noix | | Chocolate truffles | |
| “Mendiants” of dark chocolate 70% and dried fruits | | Bolotes de trufa (Caramel, te verd, gerds i te Matcha) | 8 unid 11.00€ |
| | | Bolitas de trufa (Caramelo, té verde, frambuesas y te Matcha) | |
| | | Boules truffées (Caramel, thé vert, framboises et thé Matcha) | |
| | | Truffle balls (Caramel, green tea, raspberries, and Matcha tea) | |



LA PÂTISSERIE

— Patrice Bernard —

Tots aquets articles i altres estan a la seva disposició a la nostra Patisserie ubicada a la planta zero del hotel, just al costat de la recepció. Si ho desitja, també l'hi podem servir aquests articles a la seva habitació.

—
Todos estos artículos y otros están a su disposición en nuestra Patisserie ubicada en la planta cero del hotel, justo al lado de recepción. Si lo desea, también le podemos servir estos artículos en su habitación.

—
Tous ces articles et bien d'autres sont à votre disposition dans notre Pâtisserie située au rez-de-chaussée de l'hôtel, juste à côté de la réception. Si vous le souhaitez, nous pouvons également vous servir ces articles dans votre chambre.

—
All these items and others are at your disposal in our Patisserie located on the ground floor of the hotel, right next to the reception. If you wish, we can also serve these items in your room.

