



MENÚ

SERVEI D'HABITACIONS

Si us plau informi'ns si pateix qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària
Preus en euros / IVA inclòs / Càrrec de servei 6 euros no inclòs



A MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA, després de més de 100 anys d'història, sabem que els olors, sabors i textures de la nostra cuina són un dels records que s'endurà de la seva visita.

Delecti's amb els nostres suggeriments i gaudeixi de la nostra gastronomia, que pren com a punt de partida la nostra tradició culinària i també s'adapta als gustos més internacionals.



ESMORZARS

de 6:00 h a 12:00 h

Si us plau informi'ns si pateix qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària
Preus en euros / IVA inclòs / Càrrec de servei 6 euros no inclòs

CONTINENTAL

30

Suc natural de taronja, aranja, detox verd o pastanaga

Selecció de cafès, tes, infusions o xocolata

Assortit de brioixeria, pans artesans, mantega, confitures i mel   (disponible sense gluten)

logurt natural o descremat artesanal d'Arenys de Munt i de mango i nabius de La Segarra 

La seva selecció de cereals: Granola, Special K, Corn Flakes (disponible sense gluten), Coco Pops o All-Bran 

INTERNACIONAL

39

Suc natural de taronja, aranja, detox verd o pastanaga

Selecció de cafès, tes, infusions o xocolata

Assortit de brioixeria, pans artesans, mantega, confitures i mel  

logurt natural o descremat artesanal d'Arenys de Munt o de mango i nabius de La Segarra 

La seva selecció de cereals: Granola, Special K, Corn Flakes (disponible sense gluten), Coco Pops o All-Bran 

Dos ous de granja de Calaf al seu gust: remenats, fregits, escalfats o truita amb bacó , salsitxes de pollastre, patates i tomàquet del Maresme

Bol de fruita fresca de temporada

SALUDABLE

35

Suc natural de taronja, aranja, detox verd o pastanaga

Selecció de cafès, tes, infusions o xocolata

logurt grec amb selecció de fruits del bosc 

Selecció de pans artesans amb oli d'oliva verge extra   (disponible sense gluten)

Remenat de clares d'ou de Calaf amb espinacs i tomàquets rostits del Maresme 

LIBANÈS

44

Suc natural de taronja, aranja, detox verd o pastanaga

Selecció de cafès, tes, infusions o xocolata

Hummus, alvocat i olives  

Amanida de cogombre i tomàquet fresc 

Ful medames, faves guisades amb tomàquet especiat 

Cistella de pa de pita amb oli d'oliva verge extra  

Dos ous de granja de Calaf al gust: remenats , ferrats, escalfats o truita

Conté gluten  / Conté porc  / Conté làctics  / Conté fruits secs  / Vegà 

La nostra selecció de cafès i tes compta amb certificació sostenible i tots els ingredients oferts als nostres menús es trien principalment de fonts locals i segons disponibilitat estacional

Si us plau informi'ns si pateix qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària
Preus en euros / IVA inclòs / Càrrec de servei 6 euros no inclòs

A LA CARTA

Alvocat tallat (1 peça) 🌿	12
Salmó fumat guarnició (100gr)	20
Salmó fumat ració (150gr)	26
Selecció de fruita fresca de temporada 🌿	13
Selecció de fruites del bosc 🌿	18
logurt natural o descremat artesanal d'Arenys de Munt o de mango i nabius de La Segarra 🥛	6
Cereals amb llet 🥛 i mel:	10
All-Bran 🌿 o Corn Flakes 🌿 (disponible sense gluten) o Special K 🌿 o Coco Pops 🌿 o Granola	
Bircher muesli amb fruits vermells 🌿 🥛 🥜	10
Porridge (flocs de civada) amb llet 🥛 o aigua i mel	10
Selecció de formatges artesans catalans del Pirineu amb les seves guarnicions 🌿 🥛 🥜	18
Pernil ibèric de gla Carrasco de Guijuelo 🐷	23
Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra 🌿	6
Bagel torrat amb formatge cremós, ruca i salmó fumat 🌿 🥛	22

FLECA & BRIOIXERIA

Pancakes casolans amb xarop d'auró 🌿 🥛 o Nutella 🌿 🥛 🥜	14
Assortit de pastes i brioixos, pans artesans i mantega 🌿 🥛	10
Gofra casolà amb Nutella i fruits vermells 🌿 🥛 🥜	16
Torrades de pa blanc o integral amb mantega i confitures 🌿 🥛	8
Assortit de pa i brioixeria sense gluten i mantega i confitures 🥛	8

OUS DE GRANJA DE CALAF

Dos ous al gust: remenats, fregits, escalfats o truita amb bacó 🐷 , salsitxes de pollastre, patates i tomàquet del Maresme	20
Ous a la Bendecitina amb espinacs 🌿 🥛 , salmó fumat 🌿 🥛 , bacó 🌿 🐷 🥛 o truita fumada de riu dels Pirineus	22
Truita de patata amb ceba i pa amb tomàquet 🌿	18

*Regali's un capritx amb una Mimosa
o una copa de cava – 8€
o copa de champagne R de Ruinart – 19€*

Conté gluten 🌿 / Conté porc 🐷 / Conté làctics 🥛 / Conté fruits secs 🥜 / Vegà 🌿

*Tots els ingredients oferts als nostres menús es trien principalment de fonts locals
i segons disponibilitat estacional per reduir la nostra empremta ecològica*

**Si us plau informi'ns si pateix qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària
Preus en euros / IVA inclòs / Càrrec de servei 6 euros no inclòs**

BEGUDES

Sucs

Taronja o aranja natural	8
Verd detox: poma, espinacs, api, gingebre i llimona	10
Pastanaga	10
Fruita fresca acabada d'esprémer segons temporada	10

Smoothie de fruita fresca 	12
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Llet / Begudes Vegetals

Llet sencera o llet desnatada (vas)	4
Llet sencera o llet desnatada (termo 0,50cl)	7
Beguda de soja, arròs, civada, ametlla o sense lactosa (vas)	4
Beguda de soja, arròs, civada, ametlla o sense lactosa (termo 0,50 cl)	7

Xocolata Desfeta	6
------------------	---

Cafès

Gerra de cafè acabat de filtrar (50 cl)	7
Espresso	5
Doble espresso	8
Capuccino, Café latte, Cafè amb llet	6

Tes i Infusions	7
-----------------	---

English breakfast, Earl grey, Darjeeling
Pu-Erh
Te verd
Rooibos citrus o vainilla
Camamilla, berbena, menta i til·la

Conté gluten  / Conté porc  / Conté làctics  / Conté fruits secs  / Vegà 

Selecció de begudes amb certificació sostenible per reduir la nostra empremta ecològica

Si us plau informi'ns si pateix qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària
Preus en euros / IVA inclòs / Càrrec de servei 6 euros no inclòs


























DURANT EL DIA I LA NIT
de 12:00 h a 06:00 h








Només disponible de 12:00 h a 00:00 h

Si us plau informi'ns si pateix qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària
Preus en euros / IVA inclòs / Càrrec de servei 6 euros no inclòs









PER COMENÇAR - TAPES PER COMPARTIR

Les millors olives farcides del món amb anxova de L'Escala	9
Ostres al natural (preu per unitat)	6
Patates amb salsa brava especial 	9
Croquetes casolanes de pernil de gla – 4 ut   	10
 Truita de patates amb ceba i pa amb tomàquet 	18
Cecina de bou El Capricho Premium de Lleó	28
Pernil ibèric de gla Carrasco de Guijuelo amb pa amb tomàquet  	23
Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra 	6
Selecció de formatges artesans dels Pirineus amb les seves guarnicions   	18
 Gambes de la Barceloneta amb allada	29
Hummus tradicional amb pa de pita   	12
Samoses veganes de patata i pèsols amb chutney de menta – 4 ut  	14
 Falafel – 4 ut 	14
Dim Sum de pollastre i gambes de Palamós amb salsa de soja i chili agridolç (6 unitats) 	24
Dim Sum de vedella amb salsa de soja i chili agridolç (6 unitats) 	20
Dim Sum variat de pollastre amb gambes (3 unitats) i vedella (3 unitats), amb salsa de soja i chili agridolç 	22

SOPES & CREMES

Sopa de ceba amb formatge gruyère i pa  	14
Crema de verdures de temporada del Maresme, <i>croûtons</i> i formatge gruyère  	14
Consomé, caldo de vedella amb ou de guatlla i verduretes	16
Sopa Wonton amb dumplings de vedella 	19

AMANIDES

 Amanida de burrata amb brots d'espínacs, alvocat i salsa pesto  	17
Amanida Cèsar clàssica  	16
<i>amb pollastre a la planxa</i>	19
<i>amb llagostins a la planxa</i>	24
Poke d'alvocat, algues wakame, salmó marinat, salsa ponzu, llavors i pipes 	22
<i>Opció vegana amb tofu</i>  	15

Conté gluten  / Conté porc  / Conté làctics  / Conté fruits secs  / Vegà 

Tots els ingredients oferts als nostres menús es trien principalment de fonts locals

Si us plau informi'ns si pateix qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària
Preus en euros / IVA inclòs / Càrrec de servei 6 euros no inclòs

i segons disponibilitat estacional per reduir la nostra empremta ecològica


Si us plau informi'ns si pateix qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària
Preus en euros / IVA inclòs / Càrrec de servei 6 euros no inclòs

ENTREPANS amb patates fregides 🌿 o amanida 🌿


Club Sandvitx Majestic 🌿 🐷 🥛	23
<i>Bacó 🐷, pollastre, enciam, tomàquet, ou, maionesa i mostassa</i>	
Hamburguesa <i>Majestic</i> de vedella del Pallars, tomàquet, enciam, formatge Cheddar, 🌿 🥛	24
ceba caramel·litzada i maionesa de mostassa	
<i>Suplements: bacó 🐷, xili de Jalapa i/o ou ferrat</i>	+2
Sandwich pulled pork ibèric a baixa temperatura, col, maionesa i ceba envinagrada amb salsa barbacoa casolana 🌿 🐷	20

PASTES i PIZZES

Linguini 🌿 🌿, penne 🌿 🌿 o pappardelle 🌿 o penne sense gluten 🌿	14	
amb salsa napolitana 🌿, bolonyesa 🐷 🥛, pesto 🥛 🌿, arrabiata, nata 🥛, rosa 🥛 o bolonyesa Halal 🥛		
Pizza Margarita amb tomàquet i mozzarella 🌿 🥛	18	
<i>Suplements: anxoves, pernil dolç o ibèric 🐷, olives, bacó 🐷, gall dindi, xampinyons xilis de Jalapa o extra de mozzarella 🥛</i>		+2
Amb pernil ibèric 🐷	+4	

 Lasagna amb ragoût tradicional 🐷 🥛 🌿	23
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----




CARN

Filet de vedella de Girona amb patates fregides 🌿 i verdures	32	
<i>Suplements: salsa roquefort 🥛 o salsa al pebre verd 🥛</i>		+4
Curri vermell amb pollastre, verduretes i arròs basmati	25	
 Costelles de porc Duroc marinades amb anacards, cibulet i amanida d'espínacs 🌿 🐷 🌿	28	

Conté gluten 🌿 / Conté porc 🐷 / Conté làctics 🥛 / Conté fruits secs 🌿 / Vegà 🌿
Tots els ingredients oferts als nostres menús es trien principalment de fonts locals
i segons disponibilitat estacional per reduir la nostra empremta ecològica







Si us plau informi'ns si pateix qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària
Preus en euros / IVA inclòs / Càrrec de servei 6 euros no inclòs

PEIX









Llobarro salvatge de la Mediterrània a la planxa amb selecció de verdures	32
Salmó a la planxa o al vapor amb selecció de verdures	22
 Fish & Chips a la catalana amb maionesa de llimona 	28
 Paella del senyoret amb arròs bomba de Pals (mín. 2 pers.)	28 / pers.

GUARNICIONS





















7

- Patates fregides   o puré de patates 
- Verdures a la planxa o verdures al vapor 
- Arròs basmati 
- Amanida verda 

POSTRES

Pastís Jean Marie Hiblot, (xocolata i praliné d'avellanes)   	12
Pastís de formatge amb cítrics 	12
Assortit de gelats (3 boles), la seva selecció:	12
Gelat de maduixa, vainilla, xocolata, coco o iogurt 	
Sorbet de llimona, gerds o taronja	
Selecció de fruita fresca de temporada amb fruits del bosc 	14
Tarta de llimona amb merenga  	12

MENÚ INFANTIL (disponible de 12:00 h 22:00 h)

Crema de verdures de temporada del Maresme amb <i>croûtons</i> i formatge gruyère  	9
Pizza Margarita infantil amb tomàquet i mozzarella  	15
<i>Supl: pernil dolç</i>  , <i>olives</i> , <i>bacó</i>  , <i>xampinyons</i> o <i>extra de mozzarella</i> 	+2
Biquini infantil de pernil dolç i formatge   	12
Mac & Cheese  	12
Pit de pollastre a la milanesa amb verduretes, patates fregides  o arròs basmati	14
Mini hamburguesa de vedella del Pallars amb tomàquet, enciam i formatge  	14
Peix fresc de la Mediterrània a la romana  o al vapor (1/2 ració)	18
Brownie amb gelat de vainilla   	12
Assortit de gelats (2 boles) 	9

Conté gluten  / Conté porc  / Conté làctics  / Conté fruits secs  / Vegà 

Tots els ingredients oferts als nostres menús es trien principalment de fonts locals i segons disponibilitat estacional per reduir la nostra empremta ecològica

Si us plau informi'ns si pateix qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària

Preus en euros / IVA inclòs / Càrrec de servei 6 euros no inclòs

AIGUA

Font Vella Premium & Vichy Catalan 0'5l	6
Font Vella Premium & Vichy Catalan 1l	8
Perrier 0'33l	6
Acqua Panna 1l.	14

CAFÈS

Gerra de cafè acabat de filtrar (50 cl)	7
Gerra de cafè acabat de filtrar (1l)	10
Espresso	5
Doble espresso	8
Capuccino, Café latte, Cafè amb llet	6

XOCOLATA DESFETA

6

TES I INFUSIONS

7

English breakfast, Earl grey, Darjeeling
Pu-Erh
Te verd
Rooibos citrus o vainilla
Camamilla, berbena, menta i til·la

SUCS

Natural de taronja o pomelo	8
Verd detox: poma, espinacs, api, gingebre i llimona	10
Pastanaga	10
Fruita fresca acabada d'exprémer segons temporada	10
Smoothie de fruita fresca	12

REFRESCS

6

Coca Cola / Light / Zero / Sprite / Nестea / Aquarius
Schweppes Premium Naranja / Limón
Schweppes Premium Tónica / Soda / Ginger

La nostra selecció de cafès i tes compta amb certificació sostenible

Si us plau informi'ns si pateix qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària
Preus en euros / IVA inclòs / Càrrec de servei 6 euros no inclòs

CERVESA

Estrella 330ml	8
Heineken 330ml	9
Coronita 330ml	9
Free Damm 0,0% 330ml	6



ESCUMOSOS

Cava

Torelló Majestic Edition	45
Juvé & Camps Millesimé	45
Torelló Pàl·lid Rosé	45
AA Mirgin Rva. Cuvée Majestic	11 45
Pere Ventura Vintage	60



Champagne

R de Ruinart Brut	19 95
Ruinart Rosé	22 135
Ruinart Blanc de Blancs	145
Dom Pérignon Vintage	360
Dom Ruinart	260
Dom Ruinart Rosé	430
Louis Roederer Cristal	420
Louis Roederer Cristal Rosé	750

VINS

Vi Blanc



Cau d'en Genís, <i>Pansa Blanca, Alta Alella</i>	10	38
Pazo de Señorans, <i>Albariño, Rias Baixas</i>	11	42
Louis Latour Cuvée Latour, <i>Chardonnay, Bourgogne</i>	14	56
Improvisació, <i>Xarel·lo, Penedès</i>		80
Ossian, <i>Verdejo, Castilla y León</i>		84
Baron de L, <i>Sauvignon Blanc, Loire</i>		146
Cloudy Bay / <i>Sauvignon Blanc / New Zealand</i>	15	58

Vi Rosat

Aurora d'Espells, <i>Pinot Noir, Syrah, Xarel·lo, Catalunya</i>	9	36
Whispering Angel, <i>Garnacha, Rolle, Cinsault, Côtes de Provence</i>	14	54

Vi Negre

Solergibert, <i>Cabernet, Cabernet Franc, Pla de Bages</i>	10	42
Marqués de Murrieta Rva., <i>Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano, Mazuela, Rioja</i>	14	56
Neo, <i>Tempranillo, Ribera del Duero</i>	14	54
Couvent des Jacobins, <i>Cabernet Franc, Merlot, Bourgogne</i>	15	58
Margaux du Château Margaux, <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Burdeos</i>		145
Furvus, <i>Garnatxa, Merlot, Montsant</i>		46
Numanthia, <i>Tinta de Toro, Toro</i>		95
Mas La Plana, <i>Cabernet Sauvignon, Penedès</i>		125
Finca Dofí, <i>Garnatxa, Carinyena, Priorat</i>		195
Flor de Pingus, <i>Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Ribera del Duero</i>		225
Vega Sicilia Único, <i>Tinta Fina, Ribera del Duero</i>		800