



# MENÚ

## SERVICIO DE HABITACIONES

Por favor informe a nuestro equipo si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria  
Precios en euros / IVA incluido / Cargo de servicio de 6 € no incluido



En **MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA**, tras 100 años de historia, sabemos que los olores, sabores y texturas de nuestra cocina son uno de los recuerdos que se llevará de su estancia. Permítanos deleitarle con nuestras sugerencias para que disfrute de nuestra gastronomía, que toma como punto de partida nuestra tradición culinaria y también se adapta a los gustos más internacionales.

Por favor informe a nuestro equipo si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria  
Precios en euros / IVA incluido / Cargo de servicio de 6 € no incluido



## DESAYUNOS

De 6:00 h a 12:00 h

Por favor informe a nuestro equipo si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria  
Precios en euros / IVA incluido / Cargo de servicio de 6 € no incluido

## CONTINENTAL

30

Zumo natural de naranja, pomelo, detox verde o zanahoria

Selección de cafés, té, infusiones o chocolate

Surtido de bollería, panes artesanos, mantequilla, confituras y miel  (disponible sin gluten)

Yogur artesanal natural y desnatado de Arenys de Munt y de mango y arándanos de La Segarra 

Con su elección de cereales: Granola, Special K, Corn Flakes (disponible sin gluten), Coco Pops o All-Bran 

## INTERNACIONAL

39

Zumo natural de naranja, pomelo, detox verde o zanahoria

Selección de cafés, té, infusiones o chocolate

Surtido de bollería, panes artesanos, mantequilla, confituras y miel  (disponible sin gluten)

Yogur artesanal natural y desnatado de Arenys de Munt y de mango y arándanos de La Segarra 

Con su elección de cereales: Granola, Special K, Corn Flakes (disponible sin gluten), Coco Pops o All-Bran 

Dos huevos de granja de Calaf a su gusto: revueltos , fritos, pochados, hervidos o tortilla con bacon , salchichas de pollo, patatas y tomate asado del Maresme

Bol de fruta fresca de temporada

## SALUDABLE

35

Zumo natural de naranja, pomelo, detox verde o zanahoria

Selección de cafés, té, infusiones o chocolate

Yogur griego con selección de frutas del bosque 

Selección de panes artesanales con aceite de oliva virgen extra   (disponible sin gluten)

Revuelto de claras de huevos de Calaf, espinacas y tomate asado del Maresme 

## LIBANÉS

44

Zumo natural de naranja, pomelo, detox verde o zanahoria

Selección de cafés, té, infusiones o chocolate

Hummus, aguacate y aceitunas  

Ensalada de pepino y tomate fresco 

Ful medames: habas guisadas con tomate especiado 

Cesta de pan de pita con aceite de oliva virgen extra  

Dos huevos de granja de Calaf a su gusto: revueltos , fritos, pochados, hervidos o tortilla

*Contiene gluten  / Contiene cerdo  / Contiene lácteos  / Contiene frutos secos  / Vegano *

*Nuestra selección de cafés y té cuenta con certificación sostenible y todos los ingredientes ofrecidos en nuestro menú se escogen principalmente de fuentes locales y según su disponibilidad estacional*

**Por favor informe a nuestro equipo si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria**  
**Precios en euros / IVA incluido / Cargo de servicio de 6 € no incluido**

## A LA CARTA

Aguacate cortado (1 pieza) 🌿	12
Salmón ahumado guarnición (100gr)	20
Salmón ahumado ración (150gr)	26
Selección de fruta fresca de temporada 🌿	13
Selección de frutos del bosque 🌿	18
Yogur artesanal natural o desnatado de Arenys de Munt o de mango o arándanos de La Segarra 🥛	6
Cereales con leche 🥛 y miel:	10
<i>All-Bran</i> 🌿 o <i>Corn Flakes</i> 🌿 (disponible sin gluten) o <i>Special K</i> 🌿 o <i>Coco Pops</i> 🌿 o <i>Granola</i>	
<i>Bircher</i> muesli con frutos del bosque 🌿 🥛 🌰	10
<i>Porridge</i> (copos de avena) con leche 🥛 o con agua y miel	10
Selección de quesos artesanales catalanes del Pirineo con sus guarniciones 🌿 🥛 🌰	18
Jamón ibérico de bellota Carrasco de Guijuelo 🐷	23
Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra 🌿	6
Bagel tostado con queso cremoso, rúcula y salmón ahumado 🌿 🥛	22

## PANADERÍA & BOLLERÍA

Pancakes caseros con sirope de arce 🌿 🥛 o Nutella 🌿 🥛 🌰	14
Surtido de bollería y brioche, panes artesanales y mantequilla 🌿 🥛	10
Gofre casero con Nutella y frutos rojos 🌿 🥛 🌰	16
Tostadas de pan blanco o integral con mantequilla y mermeladas 🌿 🥛	8
Surtido de pan y bollería sin gluten con mantequilla y mermeladas 🥛	8

## HUEVOS DE GRANJA DE CALAF

Dos huevos de granja de Calaf a su gusto: revueltos 🥛, fritos, pochados, hervidos o tortilla con bacon 🐷, salchichas de pollo, patatas y tomate del Maresme	20
Huevos Benedictinos con espinacas 🌿 🥛, salmón ahumado 🌿 🥛, beicon 🌿 🐷 🥛 o trucha de río de los Pirineos 🌿 🥛	22
Tortilla española con cebolla y pan con tomate 🌿	18

*Si usted lo desea, puede acompañar su desayuno  
con una Mimosa o copa de cava - 8€  
o copa de Champagne R. de Ruinart - 19€*

Contiene gluten 🌿 / Contiene cerdo 🐷 / Contiene lácteos 🥛 / Contiene frutos secos 🌰 / Vegano 🌿

*Los ingredientes ofrecidos en nuestro menú se escogen principalmente de fuentes locales  
y según su disponibilidad estacional para reducir nuestra huella ecológica*

**Por favor informe a nuestro equipo si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria  
Precios en euros / IVA incluido / Cargo de servicio de 6 € no incluido**

# BEBIDAS

## Zumos

Natural de naranja o pomelo	8
Verde detox: manzana, espinacas, apio, jengibre y limón	10
Zanahoria	10
Fruta fresca recién exprimida según temporada	10

Smoothie de fruta fresca 	12
--	----

## Leche / Bebidas Vegetales

Leche entera o desnatada (vaso)	4
Leche entera o desnatada (termo 0,50 cl)	7
Bebida de soja, arroz, avena, almendra o sin lactosa (vaso)	4
Bebida de soja, arroz, avena, almendra o sin lactosa (termo 0,50cl))	7

Chocolate a la taza	6
---------------------	---

## Cafés

Termo de café recién filtrado 50cl	7
Espresso	5
Doble espresso	8
Capuccino, café latte	6

Tés & Infusiones	7
------------------	---

English Breakfast, Earl grey, Darjeeling  
Pu-Erh  
Té verde  
Rooibos citrus o vainilla  
Manzanilla, verbena, menta, tila

Contiene gluten  / Contiene cerdo  / Contiene lácteos  / Contiene frutos secos  / Vegano 

*Selección de cafés y tés con certificación sostenible para reducir nuestra huella ecológica*

**Por favor informe a nuestro equipo si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria**  
**Precios en euros / IVA incluido / Cargo de servicio de 6 € no incluido**



## DURANTE EL DÍA Y LA NOCHE

de 12:00 h a 06:00 h

 Solamente disponible de 12:00 h a 00:00 h

Por favor informe a nuestro equipo si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria  
Precios en euros / IVA incluido / Cargo de servicio de 6 € no incluido

## PARA EMPEZAR – TAPAS A COMPARTIR

Las mejores aceitunas rellenas del mundo con anchoa de L'Escala	9
Ostras al natural – 1 ud	6
Patatas con salsa brava especial 	9
Croquetas caseras de jamón de bellota – 4 ud.   	10
 Tortilla española con cebolla y pan con tomate 	18
Cecina de buey El Capricho Premium de León	28
Jamón ibérico de bellota Carrasco de Guijuelo 	23
Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra  	6
Selección de quesos artesanales catalanes del Pirineo con sus guarniciones   	18
 Gambas de la Barceloneta al ajillo	29
<i>Hummus</i> tradicional con pan de pita   	12
Samosas veganas de patata y guisantes con chutney de menta – 4 ud  	14
 <i>Falafel</i> – 4 ud 	14
Dim Sum de pollo y gambas de Palamós con salsa de soja y chili agridulce (6 unid.) 	24
Dim Sum de ternera con salsa de soja y chili agridulce (6 unid.) 	20
Dim Sum variado de pollo con gambas (3 unid) y ternera (3 unid), con salsa de soja y chili agridulce 	22

## SOPAS & CREMAS

Sopa de cebolla, queso gruyere y pan  	14
Crema de verduras de temporada del Maresme, <i>croûtons</i> y queso gruyere  	14
Consomé de ternera con huevo de codorniz y verduritas	16
Sopa Wonton con dumplings de ternera 	19

## ENSALADAS

 Ensalada de burrata con brotes de espinaca, aguacate y salsa pesto  	14
Ensalada César clásica  	16
<i>con pollo a la plancha</i>	19
<i>con gambas a la plancha</i>	24
Poke de aguacate, alga wakame, salmón marinado y semillas 	22
<i>opción vegana con tofu</i>  	15

Contiene gluten  / Contiene cerdo  / Contiene lácteos  / Contiene frutos secos  / Vegano 

Los ingredientes ofrecidos en nuestro menú se escogen principalmente de fuentes locales y según su disponibilidad estacional para reducir nuestra huella ecológica

Por favor informe a nuestro equipo si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria  
Precios en euros / IVA incluido / Cargo de servicio de 6 € no incluido

## SANDWICHES con patatas fritas🍟 o ensalada 🌿

Club Sándwich Majestic 🌿 🍷 🥛	23
<i>Bacon 🍷 , pollo, lechuga, tomate, huevo, mayonesa y mostaza</i>	
Hamburguesa Majestic de ternera del Pallars, tomate, lechuga, queso Cheddar, 🌿 🥛	24
<i>cebolla caramelizada y mayonesa de mostaza</i>	
<i>Suplementos: bacon 🍷, jalapeños y/o huevo frito</i>	+2/u
Sandwich Pulled Pork ibérico a baja temperatura con col, mayonesa, cebolla encurtida y salsa barbacoa casera 🍷 🌿	20

## PASTAS y PIZZAS

Linguini 🌿 🌿 , penne 🌿 🌿 o pappardelle 🌿 o penne sin gluten 🌿	14
<i>con salsa napolitana 🌿, boloñesa 🍷 🥛, pesto 🥛 🌿, arrabiata, nata 🥛, rosa 🥛 o boloñesa Halal 🥛</i>	
Pizza Margarita 🌿 🥛	18
<i>Suplementos: anchoas, jamón york, aceitunas, bacon 🍷, pavo, champiñones, jalapeños y extra de mozzarella 🥛</i>	
<i>Con jamón ibérico 🍷</i>	+4

🌞 Lasaña con ragú tradicional 🍷 🥛 🌿 23

## CARNES

Solomillo de ternera de Girona, patatas fritas 🍟 y verduras	32
<i>Supl: salsa roquefort 🥛 o salsa a la pimienta verde 🥛</i>	
Curry rojo con pollo, verdura y arroz basmati	25
🌞 Costillas de cerdo Duroc marinadas con anacardos, cebollino y ensalada de espinacas 🍷 🍷 🌿	28

Contiene gluten 🌿 / Contiene cerdo 🐷 / Contiene lácteos 🥛 / Contiene frutos secos 🌰 / Vegano 🌿  
*Los ingredientes ofrecidos en nuestro menú se escogen principalmente de fuentes locales y según su disponibilidad estacional, para reducir nuestra huella ecológica*

**Por favor informe a nuestro equipo si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria**  
**Precios en euros / IVA incluido / Cargo de servicio de 6 € no incluido**

## PESCADOS

Lubina salvaje del Mediterráneo a la plancha con selección de verduras	32
Salmón a la plancha o al vapor con selección de verduras	22
 Fish & Chips a la catalana con mayonesa de limón 	28
 Paella del <i>senyoret</i> con arroz bomba de Pals (mín. 2 pers.)	28 / pax

## GUARNICIONES

Patatas fritas   o puré de patatas 	7
Verduras a la plancha o verduras al vapor 	
Arroz basmati 	
Ensalada verde 	

## POSTRES

Tarta Jean Marie Hiblot (chocolate y praliné de avellanas)   	12
Tarta de queso con cítricos 	12
Helados variados (3 bolas), su selección: Helado de fresa, vainilla, chocolate, coco o yogur 	12
Sorbete de limón, frambuesa o naranja 	
Selección de fruta fresca de temporada con frutos rojos 	14
Tarta de limón con merengue  	12

## MENÚ INFANTIL de 3 a 12 años (disponible de 12:00 h a 22:00 h)

Crema de verduras del Maresme de temporada con <i>croûtons</i> y queso gruyere  	9
Pizza Margarita Infantil  	15
<i>Supl: jamón york</i>  , <i>aceitunas</i> , <i>bacon</i>  , <i>champiñones</i> o <i>extra mozzarella</i> 	+2
Bikini Infantil de jamón York y queso con patatas fritas   	12
Mac & Cheese  	12
Pechuga de pollo a la milanesa  con verduras, patatas fritas  o arroz basmati	14
Mini hamburguesa de ternera del Pallars con queso y patatas fritas  	14
Pescado fresco del Mediterráneo a la romana  o al vapor (1/2 ración)	18
Brownie con helado de vainilla   	12
Surtido de helados (2 bolas) 	9

Contiene gluten  / Contiene cerdo  / Contiene lácteos  / Contiene frutos secos  / Vegano   
*Los ingredientes ofrecidos en nuestros menús se escogen principalmente de fuentes locales y según su disponibilidad estacional, para reducir nuestra huella ecológica*

**Por favor informe a nuestro equipo si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria**  
**Precios en euros / IVA incluido / Cargo de servicio de 6 € no incluido**

## AGUAS

Font Vella Premium & Vichy Catalán 50cl.	6
Font Vella & Vichy Catalán 1l.	8
Perrier 33cl	6
Acqua Panna 1l.	14

## CAFES

Termo de café recién filtrado 50cl.	7
Termo de café recién filtrado 1l.	10
Espresso	5
Doble espresso	8
Capuccino, Café latte	6

## CHOCOLATE A LA TAZA

6

## TES & INFUSIONES

7

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling
Pu-Erh
Té verde
Rooibos citrus o vainilla
Manzanilla, verbena, menta, tila

## ZUMOS

Natural de naranja y pomelo	8
Verde detox: manzana, espinacas, apio, jengibre y limón	10
Zanahoria	10
Fruta fresca recién exprimida según temporada	10
Smoothie de fruta fresca	12

## REFRESCOS

6

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

*Nuestra selección de cafés y té cuenta con certificación sostenible*

**Por favor informe a nuestro equipo si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria**  
**Precios en euros / IVA incluido / Cargo de servicio de 6 € no incluido**

## CERVEZA

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

## ESPUMOSOS

### 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

# VINOS



## Vino Blanco

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

## Vino Rosado

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

## Vino Tinto

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