



# MENU

## SERVICE EN CHAMBRE

Veuillez informer notre équipe si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire.  
Prix en euros / TVA incluse / Frais de service de 6 € non inclus.



Au **MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA**, fort de 100 ans d'histoire, nous savons que les parfums, saveurs et textures de notre cuisine feront partie des souvenirs que vous emporterez de votre séjour. Laissez-nous vous ravir avec nos suggestions afin que vous puissiez profiter de notre gastronomie, qui prend racine dans notre tradition culinaire tout en s'adaptant aux goûts les plus internationaux

Veuillez informer notre équipe si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire.  
Prix en euros / TVA incluse / Frais de service de 6 € non inclus.



## PETITS DÉJEUNERS

De 6h00 à 12h00

Veuillez informer notre équipe si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire.  
Prix en euros / TVA incluse / Frais de service de 6 € non inclus.

## CONTINENTAL

30

Jus naturel d'orange, pamplemousse, detox vert ou carotte

Sélection de cafés, thés, infusions ou chocolat

Assortiment de viennoiseries, pains artisanaux, beurre, confitures et miel   (disponible sans gluten)

Yaourt artisanal nature et allégé d'Arenys de Munt et de mangue et myrtilles de La Segarra 

Avec votre choix de céréales : Granola, Special K, Corn Flakes (disponible sans gluten),

Coco Pops ou All-Bran 

## INTERNATIONAL

39

Jus naturel d'orange, pamplemousse, detox vert ou carotte

Sélection de cafés, thés, infusions ou chocolat

Assortiment de viennoiseries, pains artisanaux, beurre, confitures et miel (disponible sans gluten)  

Yaourt artisanal nature et allégé d'Arenys de Munt et de mangue et myrtilles de La Segarra 

Avec votre choix de céréales : Granola, Special K, Corn Flakes (disponible sans gluten),

Coco Pops ou All-Bran 

Deux œufs fermiers de Calaf au choix : brouillés , au plat, pochés, durs ou en omelette

avec bacon , saucisses de poulet, pommes de terre et tomate rôtie du Maresme

Bol de fruits frais de saison

## SAIN

35

Jus naturel d'orange, pamplemousse, detox vert ou carotte

Sélection de cafés, thés, infusions ou chocolat

Yaourt grec avec sélection de fruits des bois 

Sélection de pains artisanaux avec huile d'olive vierge extra   (disponible sans gluten)

Œufs brouillés aux blancs d'œufs de Calaf, épinards et tomate rôtie du Maresme 

## LIBANAIS

44

Jus naturel d'orange, pamplemousse, detox vert ou carotte

Sélection de cafés, thés, infusions ou chocolat

Houmous, avocat et olives  

Salade de concombre et tomate fraîche 

Ful medames : fèves mijotées avec tomates épicées 

Panier de pain pita avec huile d'olive vierge extra  

Deux œufs fermiers de Calaf au choix : brouillés , au plat, pochés, durs ou en omelette

Contien du gluten  / Contiene du porc  / Contiene des produits laitiers 

Contien des fruits à coque  / / Végan 

*Notre sélection de cafés et de thés est certifiée durable, et tous les ingrédients proposés dans notre menu sont principalement choisis auprès de sources locales et selon leur disponibilité saisonnière.*

**Veuillez informer notre équipe si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire.**

**Prix en euros / TVA incluse / Frais de service de 6 € non inclus.**

## À LA CARTA

Avocat tranché (1 pièce) 🌿	12
Garniture de saumon fumé (100gr)	20
Portion de saumon fumé (150gr)	26
Sélection de fruits frais de saison 🌿	13
Sélection de fruits rouges 🌿	18
Yaourt artisanal nature ou écrémé d'Arenys de Munt ou à la mangue ou aux myrtilles de La Segarra 🥛	6
Céréales avec lait 🥛 et miel:	10
<i>All-Bran 🌿 ou Corn Flakes 🌿 (disponible sans gluten) ou Special K 🌿 ou Coco Pops 🌿 ou Granola Bircher muesli aux fruits rouges 🌿 🥛 🥜</i>	10
<i>Porridge</i> (flocons d'avoine) avec lait 🥛 ou avec eau et miel	10
Sélection de fromages artisanaux catalans des Pyrénées avec leurs garnitures 🌿 🥛 🥜	18
Jambon ibérique de bellota Carrasco de Guijuelo 🐷	23
Pain de coca avec tomate et huile d'olive vierge extra 🌿	6
Bagel grillé avec fromage crémeux, roquette et saumon fumé 🌿 🥛	22

## BOULANGERIE & PÂTISSERIE

Pancakes faits maison avec sirop d'érable 🌿 🥛 ou Nutella 🌿 🥛 🥜	14
Assortiment de pâtisseries et brioches, pains artisanaux et beurre 🌿 🥛	10
Gaufre maison avec Nutella et fruits rouges 🌿 🥛 🥜	16
Toast de pain blanc ou complet avec beurre et confitures 🌿 🥛	8
Assortiment de pain et pâtisseries sans gluten avec beurre et confitures 🥛	8

## ŒUFS DE FERME DE CALAF

Deux œufs de ferme à votre goût : brouillés 🥛, frits, pochés, durs ou en omelette avec bacon 🐷, saucisses de poulet, pommes de terre et tomate du Maresme	20
Œufs Bénédictine aux épinards 🌿 🥛, Saumon fumé 🌿 🥛, bacon 🌿 🐷 🥛 ou truite de rivière des Pyrénées 🌿 🥛	22
Tortilla espagnole avec oignon et pain à la tomate 🌿	18

*Si vous le souhaitez, vous pouvez accompagner votre petit-déjeuner  
d'une Mimosa ou d'un verre de cava - 8€  
ou un verre de Champagne R. de Ruinart - 19€*

*Contien du gluten 🌿 / Contiene du porc 🐷 / Contiene des produits laitiers 🥛 /*

*Contien des fruits à coque 🥜 / Végan 🌿*

*Les ingrédients proposés dans notre menu sont principalement choisis auprès de sources locales et selon leur disponibilité saisonnière afin de réduire notre empreinte écologique.*

**Veuillez informer notre équipe si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire.  
Prix en euros / TVA incluse / Frais de service de 6 € non inclus.**

# BOISSONS

## Jus

Naturel d'orange ou de pamplemousse	8
Vert détox : pomme, épinards, céleri, gingembre et citron	10
Carotte	10
Fruits frais fraîchement pressés selon la saison	10

Smoothie de fruits frais 🥤	12
----------------------------	----

## Lait / Boissons Végétales

Lait entier ou écrémé (verre)	4
Lait entier ou écrémé (thermos 0,50cl)	7
Boisson de soja, riz, avoine, amande ou sans lactose (verre)	4
Boisson de soja, riz, avoine, amande ou sans lactose (thermos 0,50 cl)	7

Chocolat chaud	6
----------------	---

## Cafés

Thermos de café fraîchement filtré 50cl	7
Espresso	5
Double espresso	8
Capuccino, café latte	6

Thés & Infusions	7
------------------	---

English Breakfast, Earl grey, Darjeeling  
Pu-Erh  
Thé vert  
Rooibos citrus ou vanille  
Camomille, verveine, menthe, tilleul

*Sélection de cafés et de thés certifiés durables pour réduire notre empreinte écologique*

























## PENDANT LA JOURNÉE ET LA NUIT

de 12:00 h à 06:00 h








 Uniquement disponible de 12:00h à 00:00h

Veuillez informer notre équipe si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire.  
Prix en euros / TVA incluse / Frais de service de 6 € non inclus.









## POUR COMMENCER – TAPAS À PARTAGER

Les meilleures olives farcies du monde avec de l'anchois de L'Escala	9
Huîtres nature – 1 pièce	6
Croquettes maison de jambon ibérique de bellota – 4 pièces   	10
 Tortilla espagnole avec oignon et pain à la tomate 	18
Jambon ibérique de bellota Carrasco de Guijuelo 100gr 	26
Pain de coca avec tomate et huile d'olive vierge extra  	6
Sélection de fromages artisanaux catalans des Pyrénées avec leurs garnitures   	24
 Crevettes de la Barceloneta à l'ail	29
Houmous traditionnel avec pain pita   	12
 Samosas véganes de pomme de terre et petits pois avec chutney à la menthe – 4 pièces 	14
 Falafel – 4 pièces 	14
Dim Sum de poulet et crevettes de Palamós avec sauce soja et chili aigre-douce (6 pièces) 	24
Dim Sum de bœuf avec sauce soja et chili aigre-douce (6 pièces) 	20
Dim Sum varié de poulet et crevettes (3 pièces) et de bœuf (3 pièces) avec sauce soja et chili aigre-douce 	22

## SOUPES & CRÈMES

Soupe à l'oignon, fromage gruyère et pain  	14
Crème de légumes de saison du Maresme, croûtons et fromage gruyère  	14
Soupe Wonton avec dumplings de bœuf 	19
Soupe de tomate aux légumes jardinière et avocat  	14

## SALADES

 Salade de burrata avec pousses d'épinards, avocat et sauce pesto  	14
Salade César classique  	16
avec poulet grillé	19
avec crevettes grillées	24
Poke d'avocat, algue wakame, saumon mariné et graines 	22
option véganes avec tof  	15

Contien du gluten  / Contiene du porc  / Contiene des produits laitiers  /

Contien des fruits à coque  / / Végan 

*Les ingrédients proposés dans notre menu sont principalement choisis auprès de sources locales et selon leur disponibilité saisonnière afin de réduire notre empreinte écologique*

**Veuillez informer notre équipe si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire.**  
**Prix en euros / TVA incluse / Frais de service de 6 € non inclus.**



## SANDWICHS avec frites ou salade 🌿

Club Sándwich Majestic 🌿 🐷 🥛	23
<i>Bacon 🐷 poulet, laitue, tomate, œuf, mayonnaise et moutarde</i>	
<i>Suppléments: bacon 🐷, jalapeños et/ou œuf frit</i>	+2/u
Smash burger de bœuf bio avec fromage crémeux, cornichons et sauce Majestic 🌿 🥛	24
Pastrami avec légumes en saumure, choucroute et pain de coca 🌿 🥛	18

## PÂTES ET PIZZAS

Linguini 🌿 🌿 penne 🌿 🌿 o pappardelle 🌿 🌿 ou penne sans gluten 🌿 avec sauce napolitaine 🌿, bolognaise 🐷 🥛, pesto 🌿 🌿, arrabiata, crème 🥛, rosa 🥛 o bolognaise de boeuf halal 🥛	16
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Pizza Margherita 🌿 🥛	18
----------------------	----

Suppléments:

- Anchois, jambon cuit, olives, bacon 🐷, dinde, champignons, jalapeños  
ou extra de mozzarella 🥛 +2
- Jambon ibérique 🐷 +4

🌞 Lasagne avec ragù traditionnel 🐷 🥛 🌿	23
----------------------------------------	----

## VIANDES

Filet de bœuf de Girona, frites 🌿 et légumes	36
<i>Supplément: sauce roquefort 🥛 ou sauce à la poivre vert 🥛</i>	+4
Tajine de poulet fermier halal avec citron et olives	28
Shish Taouk de bœuf, poulet et agneau halal, avec riz basmati	38

## POISSONS













Loup de mer sauvage de Méditerranée grillé avec une sélection de légumes	34
Saumon grillé ou à la vapeur avec une sélection de légumes	24
🌞 Paella del <i>senyoret</i> avec riz bomba de Pals (minimum 2 personnes)	32 / pax

Contien du gluten 🌿 / Contiene du porc 🐷 / Contiene des produits laitiers 🥛 /  
Contien des fruits à coque 🌿 / Végan 🌿








*Les ingrédients proposés dans notre menu sont principalement choisis auprès de sources locales et selon leur disponibilité saisonnière afin de réduire notre empreinte écologique*

**Veuillez informer notre équipe si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire.**  
**Prix en euros / TVA incluse / Frais de service de 6 € non inclus.**






















## ACCOMPAGNEMENTS ET PAINS



Frites  ou purée de pommes de terre 	7
Légumes grillés ou légumes à la vapeur 	7
Riz basmati 	7
Salade verte 	7
Panier de pains du Forn de Sant Josep servi avec du beurre des Pyrénées: de pain au levain  , aux graines  , et complet 	5
Pain de coca avec tomate et huile d'olive vierge extra  	6
Panier de pain pita avec huile d'olive vierge extra  	6

## DESSERTS

Tarte Jean Marie Hiblot (chocolat et praliné de noisettes)   	12
Tarte au fromage aux agrumes 	12
Glaces variées (3 boules), votre sélection:	12
Glace à la fraise, vanille, chocolat, noix de coco ou yaourt 	
Sorbet au citron, à la framboise ou à l'orange 	
Sélection de fruits frais de saison avec des fruits rouges 	16

## MENU ENFANT de 3 à 12 ans (disponible de 12:00 h à 22:00 h)

Crème de légumes de saison du Maresme avec croûtons et fromage gruyère  	9
Pizza Margherita enfant  	15
Suppl: jambon cuit  , olives, bacon  , champignons ou extra mozzarella 	+2
Bikini enfant de jambon cuit et fromage avec frites   	12
Mac & Cheese  	12
Poitrine de poulet à la milanaise  avec légumes, frites  ou riz basmati	14
Mini hamburger de bœuf du Pallars avec fromage et frites  	14
Poisson frais de Méditerranée en beignet (à la romaine)  ou à la vapeur (1/2 portion)	18
Brownie avec glace à la vanille   	12
Assortiment de glaces (2 boules) 	9

Contien du gluten  / Contiene du porc  / Contiene des produits laitiers  /  
Contien des fruits à coque  / Végan 

*Les ingrédients proposés dans notre menu sont principalement choisis auprès de sources locales et selon leur disponibilité saisonnière afin de réduire notre empreinte écologique*

**Veuillez informer notre équipe si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire.**  
**Prix en euros / TVA incluse / Frais de service de 6 € non inclus.**

## EAUX

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

## CAFÉS

Thermos de café fraîchement filtré 50cl	7
Thermos de café fraîchement filtré 1l	10
Espresso	5
Double espresso	8
Capuccino, Café latte	6

## CHOCOLATE CHAUD


6

## THÉS & INFUSIONS

7

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling  
Pu-Erh  
Thé vert  
Rooibos citrus ou vanille  
Camomille, verveine, menthe, tilleul

## JUS

Naturel d'orange ou de pamplemousse	8
Vert détox : pomme, épinards, céleri, gingembre et citron	10
Carotte	10
Fruits frais fraîchement pressés selon la saison	10
Smoothie de fruits frais 	12

## BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

6

Coca Cola / Light / Zero / Sprite / Nestea / Aquarius  
Schweppes Premium Orange / Citron  
Schweppes Premium Tonic / Soda / Ginger Beer

*Notre sélection de cafés et de thés est certifiée durable*

**Veuillez informer notre équipe si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire.**  
**Prix en euros / TVA incluse / Frais de service de 6 € non inclus.**

## BIÈRE

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

## PÉTILLANTS

### Cava

Torelló Majestic Edition		
Juvé & Camps Millesimé		
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



## Vin Blanc

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

## Vin Rosé

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

## Vin Rouge

Solergibert, <i>Cabernet</i> , <i>Cabernet Franc</i> , <b>Pla de Bages</b>	10	42
Marqués de Murrieta Rva., <i>Tempranillo</i> , <i>Garnacha Tinta</i> , <i>Graciano</i> , <i>Mazuela</i> , <b>Rioja</b>	14	56
Costalara Pagos de Anguix, <i>Tinto Fino</i> , <b>Ribera del Duero</b>	12	48
Couvent des Jacobins, <i>Cabernet Franc</i> , <i>Merlot</i> , <b>Bourgogne</b>	15	58
Margaux du Château Margaux, <i>Cabernet Sauvignon</i> , <i>Merlot</i> , <i>Petit Verdot</i> <b>Burdeos</b>		145
Furvus, <i>Garnatxa</i> , <i>Merlot</i> , <b>Montsant</b>		46
Numanthia, <i>Tinta de Toro</i> , <b>Toro</b>		95
Mas La Plana, <i>Cabernet Sauvignon</i> , <b>Penedès</b>		125
Finca Dofi, <i>Garnatxa</i> , <i>Carinyena</i> , <b>Priorat</b>		195
Flor de Pingus, <i>Merlot</i> , <i>Tempranillo</i> , <i>Cabernet Sauvignon</i> , <b>Ribera del Duero</b>		225
Vega Sicilia Único, <i>Tinta Fina</i> , <b>Ribera del Duero</b>		800