



客房服务菜单

如果您有任何食物过敏或不耐受，请告知我们的团队
欧元价格/含增值税/不含 6 欧元服务费



大华及水疗中心巴塞罗那酒店拥有百年历史，我们深知我们菜肴的气味、风味和质地必将成为您逗留期间珍藏的宝贵记忆之一。。请允许我们为您提供精心的建议，以便您尽情享受我们的菜肴。而且这些菜肴融合了我们的烹饪传统，同时也迎合最国际化的口味。

如果您有任何食物过敏或不耐受，请告知我们的团队
欧元价格/含增值税/不含 6 欧元服务费



早餐

Breakfast

供餐时间 6:00~12:00

From 6:00 h to 12:00 h

如果您有任何食物过敏或不耐受，请告知我们的团队
欧元价格/含增值税/不含 6 欧元服务费

(1) 鲜榨橙汁, (2) 柚子汁, (3) 绿排毒汁或 (4) 胡萝卜汁

(1) Fresh orange juice, (2) grapefruit, (3) green detox or (4) carrot

多种 (1) 咖啡, (2) 茶, (3) 花草茶或, (4) 巧克力饮品可供选择

Selection of (1) coffees, (2) teas, (3) infusions or (4) chocolate

精选糕点, 手工面包, 黄油, 果酱和蜂蜜 🌱 🌾 (提供无麸质选项)

Selection of pastries, artisanal bread, butter, jams and honey 🌱 🌾 (available without gluten)

阿雷尼斯-德蒙特 (Arenys de Munt) 天然手工酸奶与脱脂酸奶, 塞加拉 (La Segarra) 的芒果与蓝莓酸奶 🌱

Artisanal natural or non-fat yogurt from Arenys de Munt or mango or blueberry yogurt from La Segarra 🌱

可选择麦片: (1) 燕麦脆片, (2) Special K, (3) 玉米片 (提供无麸质选项), (4) 可可力或, (5) All-Bran 🌱

With your choice of cereal: (1) Granola, (2) Special K, (3) Corn Flakes (available without gluten), (4) Coco

Pops or (5) All-Bran 🌱

(1) 鲜榨橙汁, (2) 柚子汁, (3) 绿排毒汁或 (4) 胡萝卜汁

(1) Fresh orange juice, (2) grapefruit, (3) green detox or (4) carrot

多种 (1) 咖啡, (2) 茶, (3) 花草茶或, (4) 巧克力饮品可供选择

Selection of (1) coffees, (2) teas, (3) infusions or (4) chocolate

精选糕点, 手工面包, 黄油, 果酱和蜂蜜 🌱 🌾 (提供无麸质选项)

Selection of pastries, artisanal bread, butter, jams and honey 🌱 🌾 (available without gluten)

阿雷尼斯-德蒙特 (Arenys de Munt) 天然手工酸奶与脱脂酸奶, 塞加拉 (La Segarra) 的芒果与蓝莓酸奶 🌱

Artisanal natural or non-fat yogurt from Arenys de Munt or mango or blueberry yogurt from La Segarra 🌱

可选择麦片: (1) 燕麦脆片, (2) Special K, (3) 玉米片 (提供无麸质选项), (4) 可可力或, (5) All-Bran 🌱

With your choice of cereal: (1) Granola, (2) Special K, (3) Corn Flakes (available without gluten), (4) Coco

Pops or (5) All-Bran 🌱

两个卡拉夫农场 (Calaf) 鸡蛋 (按您的喜好烹饪): (1) 炒🌱, (2) 煎, (3) 水煮荷包, (4) 水煮或 (5) 蛋饼

Two free range eggs from Calaf cooked to your preference: (1) scrambled 🌱, (2) fried, (3) poached, (4)

boiled or (5) omelette

(1) 搭配培根🌱, (2) 鸡肉香肠, (3) 土豆和马雷斯梅 (Maresme) 的烤西红柿

(1) With bacon 🌱, (2) chicken sausage, (3) potatoes and tomatoes from Maresme

时令新鲜水果

Seasonal fresh fruit bowl

(1) 鲜榨橙汁, (2) 柚子汁, (3) 绿排毒汁或 (4) 胡萝卜汁

(1) Fresh orange juice, (2) grapefruit, (3) green detox or (4) carrot

多种 (1) 咖啡, (2) 茶, (3) 花草茶或, (4) 巧克力饮品可供选择

Selection of (1) coffees, (2) teas, (3) infusions or (4) chocolate

希腊酸奶搭配精选野莓 🍓

Greek yogurt with a selection of wild berries 🍓

精选手工面包, 配以特级初榨橄榄油 🌿 🌿 (提供无麸质选项)

A selection of artisanal bread with extra virgin olive oil 🌿 🌿 (available without gluten)

卡拉夫 (Calaf) 炒蛋白, 马雷斯梅 (Maresme) 菠菜和烤西红柿 🍅

Calaf scrambled egg White with spinach and roasted tomatoes from Maresme 🍅

黎巴嫩餐

LEBANESE

44

(1) 鲜榨橙汁, (2) 柚子汁, (3) 绿排毒汁或, (4) 胡萝卜汁

(1) Fresh orange juice, (2) grapefruit, (3) green detox or (4) carrot

多种 (1) 咖啡, (2) 茶, (3) 花草茶或 (4) 巧克力饮品可供选择

Selection of (1) coffees, (2) teas, (3) infusions or (4) chocolate

鹰嘴豆泥,牛油果和橄榄 🍷 🌿

Hummus, avocado and olives 🍷 🌿

黄瓜和新鲜西红柿色拉 🌿

Cucumber and fresh tomato salad 🌿

埃及蚕豆餐: 西红柿炖蚕豆 🌿

Ful medames: broad beans stewed with spiced tomato 🌿

篮装皮塔饼面包配特级初榨橄榄油 🌿 🌿

Basket of pita bread with extra virgin olive oil 🌿 🌿

两个卡拉夫农场 (Calaf) 鸡蛋 (按您的喜好烹饪): (1) 炒🍳, (2) 煎, (3) 水煮荷包, (4) 水煮或(5) 蛋饼

Two free range eggs from Calaf cooked to your preference: (1) scrambled 🍳, (2) fried, (3) poached, (4) boiled or (5) omelette

含麸质 🌿 / 含猪肉 🐷 / 含乳制品 🍶 / 含坚果 🌰 / 素食 🌿

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

我们精选的咖啡和茶均经过可持续认证, 菜单上提供的所有食材主要来自当地并根据其季节性供应情况进行选择

如果您有任何食物过敏或不耐受, 请告知我们的团队
欧元价格/含增值税/不含 6 欧元服务费

单点

À LA CARTE

1. 牛油果切块 (1 颗)  12
Sliced fresh avocado (1 piece) 
2. 精选新鲜时令水果  13
A selection of fresh seasonal fruit 
3. 精选野莓  18
A selection of wild berries 
4. 阿雷尼斯-德蒙特 (Arenys de Munt) 天然手工酸奶或脱脂酸奶, 塞加拉 (La Segarra) 的芒果或蓝莓酸奶  6
Artisanal natural or non-fat yogurt from Arenys de Munt or mango or blueberry yogurt from La Segarra 
5. 麦片加牛奶  和蜂蜜, 可选麦片: 10
Cereals with milk  *and honey:*
(1) All-Bran  或 (2) 玉米片  (提供无麸质) 或 (3) Special K  或 (4) 可可力  或 (5) 燕麦脆片 
(1) All-Bran  or (2) Corn Flakes  (available without gluten) or (3) Special K  or (4) Coco Pops  or (5) Granola
6. 瑞士燕麦片配野莓    10
Bircher muesli with wild berries   
7. 粥 (燕麦片) 加牛奶  或加水和蜂蜜 10
Porridge with milk  *or water and honey*
8. 来自比利牛斯山脉的精选加泰罗尼亚手工奶酪, 搭配佐料   18
A selection of Artisanal Catalan cheeses from the Pyrénées with their garnishes   
9. 吉胡埃洛 (Guijuelo) Carrasco 公司的橡果放养伊比利火腿  23
Carrasco Iberian ham from Guijuelo 
10. 古柯面包搭配西红柿和特级初榨橄榄油  6
Coca bread with tomato and extra virgin olive oil 
11. 烤百吉饼配奶油芝士, 芝麻菜和烟熏鲑鱼   22
Bagel with cream cheese, rocket salad and smoked salmon  

面包和糕点 BAKERY & PASTRY

12. 自制煎饼, 可选 (1) 枫糖浆   或 (2) 能多益榛子巧克力酱   14
Homemade pancakes with (1) maple syrup   *or (2) Nutella*   
13. 各式糕点和布里欧修面包, 手工面包和黄油   10
A selection of pastries, artesanal bread and butter  
14. 自制华夫饼搭配能多益榛子巧克力酱和野莓    16
Homemade waffle with Nutella and wild berries   

如果您有任何食物过敏或不耐受, 请告知我们的团队
欧元价格/含增值税/不含 6 欧元服务费

15. (1) 白吐司或 (2) 全麦吐司搭配黄油和果酱  8
(1) White or (2) whole grain toasts with butter and jams 
16. 各式无麸质面包和糕点搭配黄油和果酱  8
A selection of gluten-free bread and pastries with butter and jams 

卡拉夫农场鸡蛋 CALAF FREE RANGE EGGS

17. 两个卡拉夫农场 (Calaf) 鸡蛋 (按您的喜好烹饪): 20
(1) 炒 , (2) 煎, (3) 水煮荷包, (4) 水煮或 (5) 蛋饼
Two eggs cooked to your preference::
(1) scrambled , (2) fried, (3) poached, (4) boiled or (5) omelette
搭配培根 , 鸡肉香肠, 土豆和马雷斯梅 (Maresme) 的西红柿
with bacon , chicken sausage, potatoes and tomatoes from Maresme
18. 班尼迪克蛋配菠菜 , 烟熏鲑鱼 , 培根  或 22
比利牛斯河 (Ríos de los Pirineos) 鳟鱼 
Eggs Benedict with spinach , smoked salmon , bacon  or
Pyrénées smoked river trout 
19. 西班牙洋葱蛋饼, 搭配西红柿面包  18
Spanish omelette with potato and onion and tomato bread 

如果您想,可在您的早餐享用 - 杯含羞草鸡尾酒 (8 欧元) 或卡瓦酒 (8 欧元) 或 -
杯 R. de Ruinart 香槟 (19 欧元)

*Treat yourself with a Mimosa or a glass of cava - 8€
or a glass of Champagne R de Ruinart- 19€*

含麸质  / 含猪肉  / 含乳制品  / 含坚果  / 素食 
Contains gluten  / Contains pork  / Contains dairy  / Contains nuts  / Vegan 

我们菜单上提供的所有食材主要来自当地
并根据其季节性供应情况来减少我们的生态足迹
如果您有任何食物过敏或不耐受, 请告知我们的团队
欧元价格/含增值税/不含 6 欧元服务费

饮品

DRINKS

果汁

Juices

(1) 鲜榨橙汁 或 (2) 柚子汁

8

Fresh (1) orange or (2) grapefruit juice

绿排毒汁: 苹果, 菠菜, 芹菜, 生姜和柠檬

10

Green detox: apple, spinach, celery, ginger and lemon

胡萝卜汁

10

Carrot

应季鲜榨水果汁

10

Seasonal freshly squeezed juice

新鲜水果冰沙 🥤

12

Fresh fruit smoothie 🥤

牛奶/植物奶

Milk / Plant milk

(1) 全脂或 (2) 脱脂牛奶 (杯装)

4

(1) Whole milk (2) skimmed milk (glass)

(1) 全脂或 (2) 脱脂牛奶 (瓶装 500 毫升)

7

(1) Whole milk (2) skimmed milk (thermos 0,50 cl)

(1) 大豆, (2) 大米, (3) 燕麦或 (4) 无乳糖饮料 (杯装)

4

(1) Soya, (2) rice, (3) oat, (4) almond or lactose free milk (glass)

(1) 大豆, (2) 大米, (3) 燕麦或, (4) 无乳糖饮料 (瓶装 500 毫升)

7

(1) Soya, (2) rice, (3) oat, (4) almond or lactose free milk (thermos 0,50cl)

热可可

Hot chocolate

6

咖啡 *Coffee*

新鲜过滤咖啡 (瓶装 500 毫升) 7

Freshly brewed pot of coffee (thermos 0,5l)

新鲜过滤咖啡 (瓶装 1000 毫升) 7

Freshly brewed pot of coffee (thermos 1l)

浓缩咖啡 5

Espresso

双份浓缩咖啡 8

Double espresso

(1) 卡布奇诺, (2) 拿铁咖啡 6

(1) Capuccino, (2) café latte

茶和花草茶 *Teas & infusions*

(1) 英式早餐茶, (2) 伯爵茶, (3) 大吉岭茶 7

(1) English Breakfast, (2) Earl grey, (3) Darjeeling

普洱茶

Pu-Erh

绿茶

Green tea

(1) 路易波士柑橘茶或 (2) 香草茶

(1) Rooibos citrus or (2) vanilla

(1) 洋甘菊茶, (2) 马鞭草茶, (3) 薄荷茶, (4) 椴树花茶

(1) Chamomile, (2) verbena, (3) mint, (4) lime blossom

含麸质  / 含猪肉  / 含乳制品  / 含坚果  / 素食 
Contains gluten  / Contains pork  / Contains dairy  / Contains nuts  / Vegan 

我们精选的咖啡和茶均经过可持续认证, 以减少我们的生态足迹

如果您有任何食物过敏或不耐受, 请告知我们的团队
欧元价格/含增值税/不含 6 欧元服务费



白天至晚上

During the day and night

供餐时间 12:00~06:00

From 12:00 h to 06:00 h



只在 12:00 至 00:00 供应

Only available from 12:00 h to 00:00 h

如果您有任何食物过敏或不耐受，请告知我们的团队
欧元价格/含增值税/不含 6 欧元服务费

共享小菜

STARTERS

20. 世界上最美味的酿橄榄搭配拉埃斯卡拉 (L'Escala) 的凤尾鱼 9
The world's best L'Escala anchovies stuffed olives
21. 生蚝 - 1 颗 6
Fresh oysters – per unit
22. 特制西班牙辣酱土豆  9
Potatoes with special "brava" sauce 
23. 自制伊比利亚火腿可乐饼 - 4 个   10
Homemade Iberian ham croquettes – 4 units  
24. 西班牙洋葱蛋饼，搭配西红柿面包  18
 *Spanish omelette with onion and tomato bread *
25. 莱昂(León) El Capricho 优质牛肉干 28
Ox cecina cold meat "Premium" by El Capricho from León
26. 吉胡埃洛 (Gujuelo) Carrasco 公司的橡果放养伊比利火腿  23
Iberian acorn ham Carrasco from Gujuelo 
27. 古柯面包搭配西红柿和特级初榨橄榄油  6
"Coca" bread with tomato and extra virgin olive oil 
28. 来自比利牛斯山脉的精选加泰罗尼亚手工奶酪，搭配佐料   18
Artisanal cheese selection from the Pyrénées with its garnishes   
29. 巴塞罗内塔(Barceloneta)大蒜虾 29
 *Barceloneta garlic prawns*
30. 传统鹰嘴豆泥搭配皮塔饼面包   12
Traditional hummus with pita bread   
31. 纯素土豆豌豆三角饺配薄荷酸辣酱 - 4 个  14
Potatoe and peas vegan samosas with mint chutney – 4 units  
32. 鹰嘴豆小饼 - 4 个  14
 *Falafel – 4 units *

汤和浓汤

SOUPS

33. 洋葱汤佐格鲁耶尔奶酪与面包  14
Gratinated onion soup, with Gruyère cheese and bread  
34. 马雷斯梅(Maresme)时令蔬菜浓汤佐香脆面包丁与格鲁耶尔奶酪   14
Seasonal vegetables from Maresme with croutons and Gruyere cheese  
35. 小牛肉清汤佐鹌鹑蛋与蔬菜 16
Consommé: beef broth with quail egg and vegetables

色拉

SALADS

36. 布拉塔色拉配菠菜芽, 牛油果和香蒜酱   14
 *Burrata salad with baby spinach, avocado and pesto sauce*  
37. 经典凯撒色拉   16
Classic Caesar salad  
- 配烤鸡 19
with grilled chicken
- 配烤虾 24
With grilled prawns
38. 牛油果, 海带芽, 腌鲑鱼配种子戳碗  22
Avocado poke, wakame seaweed, marinated salmon and seeds 
- 纯素选择豆腐   15
vegan option with tofu  

含麸质  / 含猪肉  / 含乳制品  / 含坚果  / 素食 
Contains gluten  / *Contains pork*  / *Contains dairy*  / *Contains nuts*  / *Vegan* 

我们菜单上提供的所有食材主要来自当地
并根据其季节性供应情况来减少我们的生态足迹

如果您有任何食物过敏或不耐受, 请告知我们的团队
欧元价格/含增值税/不含 6 欧元服务费

三明治配薯条或色拉

SANDWICHES with French fries or salad

39. 大华俱乐部三明治 23
培根, 鸡肉, 生菜, 西红柿, 鸡蛋, 蛋黄酱和芥末
Majestic Club Sandwich
Bacon, chicken, lettuce, tomato, egg, mayonnaise and mustard
40. 大华帕拉拉斯(Pallars)牛肉汉堡, 西红柿, 生菜, 切达奶酪和焦糖洋葱 24
Pallars beef hamburger, tomato, lettuce, cheddar cheese and caramelized onions
41. 加料: (1) 培根, (2) 墨西哥辣椒和/或 (3) 煎鸡蛋 +2/份
Supplements: (1) bacon, (2) green chili peppers and/or (3) fried egg
42. 慢炖伊比利亚手撕猪肉三明治配烧烤酱 20
Low temperature pulled pork sandwich with barbeque sauce

意大利面和披萨 PASTA & PIZZA

43. (1) 扁面条, (2) 通心面或 (3) 宽面或 (4) 不含麸质通心面 14
(1) Linguine, (2) penne or (3) pappardelle or (4) gluten-free penne
44. (1) 配那不勒斯酱, (2) 博洛尼亚肉酱, (3) 香蒜酱, (4) 香辣茄酱, (5) 奶油酱, (6) 玫瑰酱或 (7) 清真肉酱
(1) with napoletana, (2) bolognese, (3) pesto, (4) arrabiata, (5) cream, (6) pink or (7) Halal bolognese sauce
45. 玛格丽塔披萨 18
Margherita pizza
加料: (1) 凤尾鱼, (2) 约克或伊比利亚火腿, (3) 橄榄, (4) 培根, (5) 蘑菇, (6) 墨西哥辣椒, (7) 额外的马苏里拉奶酪 +2
Supplements: (1) anchovies, (2) ham or Iberian ham, (3) olives, (4) bacon, (5) mushrooms, (6) green chili peppers, (7) extra mozzarella
46. 传统肉酱千层面 23
Lasagne with traditional ragoût

肉类

MEAT

47. 赫罗纳(Girona)牛里脊肉, 炸土豆  和蔬菜 32
Girona veal sirloin, french fries  and vegetables
加料: (1) 羊乳干酪酱  或 (2) 青椒酱  +4
Supplements: (1) blue cheese sauce  or (2) green peppercorn sauce 
48. 红咖喱鸡肉, 蔬菜和印度香米 25
Red curry with chicken, vegetables and basmati rice
49. 腌制杜洛克(Duroc)排骨搭配腰果, 韭菜和菠菜色拉    28
 *Cashew marinated, grilled Duroc pork ribs, spring onions and spinach salad   *

含麸质  / 含猪肉  / 含乳制品  / 含坚果  / 素食 
Contains gluten  / Contains pork  / Contains dairy  / Contains nuts  / Vegan 

我们菜单上提供的所有食材主要来自当地
并根据其季节性供应情况来减少我们的生态足迹
如果您有任何食物过敏或不耐受, 请告知我们的团队
欧元价格/含增值税/不含 6 欧元服务费

海鲜

FISH

50. 烤野生地中海鲈鱼配精选蔬菜 32
Grilled wild Mediterranean seabass with vegetables
51. 烤或蒸鲑鱼配精选蔬菜 22
Grilled or steamed salmon with vegetables
52. 加泰罗尼亚风味炸鱼薯条配柠檬蛋黄酱 28
 *Catalán style Fish & Chips with lemon mayonnaise* 
53. 帕尔斯(Pals)圆米西班牙海鲜饭(至少两人份) 28/人
 *"Paella del senyoret" – fish and deshelled seafood with Pals bomba rice (mín 2 pers.)*

配菜

SIDE DISHES

7

54. (1) 炸土豆  或 (2) 土豆泥 
(1) French fries  or (2) potato purée 
55. (1) 烤蔬菜或 (2) 蒸蔬菜 
(1) grilled or (2) steamed vegetables 
56. 印度香米 
Basmati rice 
57. 蔬菜色拉 
Green salad 

甜点

DESSERTS

58. Jean Marie Hiblot 蛋糕 (巧克力和榛子果仁糖)    12
Jean Marie Hiblot cake (chocolate and hazlenut pralinée)   
59. 什锦冰淇淋(3 勺),可选择: 12
Ice cream (3 scoops), your choice
(1) 草莓, (2) 香草, (3) 巧克力, (4) 椰子或 (5) 酸奶冰淇淋 
(1) Strawberry, (2) vanilla, (3) chocolate, (4) coconut or (5) yoghurt  ice cream
(1) 柠檬, (2) 覆盆子或 (3) 柳橙雪酪 
(1) Lemon, (2) raspberry or (3) orange sherbet 
60. 精选新鲜时令水果和野莓  14
A selection of fresh sliced seasonal fruit with wild berries 

3 至 12 岁儿童菜单（中午 12:00 至晚上 10:00 供应）

CHILDREN'S MENU from 3 to 12 years (available from 12:00h to 22:00h)

61. 马雷斯梅(Maresme)时令蔬菜浓汤佐香脆面包丁与格鲁耶尔奶酪   9
Seasonal Maresme vegetables cream soup with croûtons and Gruyère cheese  
62. 儿童玛格丽特披萨   15
Margherita pizza  
加料: (1) 约克火腿 , (2) 橄榄, (3) 培根 , (4) 蘑菇或 (5) 额外的马苏里拉奶酪 
Extra: (1) ham , (2) olives, (3) bacon , (4) mushrooms or (5) extra mozzarella 
63. 儿童约克火腿和炸土豆配奶酪    12
Ham and cheese sandwich with French fries   
64. 芝士通心面   12
Mac & Cheese  
65. 米兰煎鸡排  (1) 配蔬菜, (2) 炸土豆  或 (3) 印度香米 14
Milanese chicken breast  (1) with vegetables, (2) French fries  or (3) basmati rice
66. 帕拉拉斯(Pallars)迷你牛肉汉堡配炸土豆和奶酪   14
Mini Pallars veil hamburguer with cheese and french fries  
67. 新鲜地中海鱼片 (1) 罗马式烹调  或 (2) 清蒸 (1/2 份) 18
Mediterranean catch of the day from the market (1) breaded  or (2) steamed (1/2 portion)
68. 布朗尼配香草冰淇淋    12
Brownie with vanilla ice cream   
69. 冰淇淋拼盘 (2 勺)  9
Ice cream assortment (2 scoops) 

含麸质  / 含猪肉  / 含乳制品  / 含坚果  / 素食 

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

我们菜单上提供的所有食材主要来自当地
并根据其季节性供应情况来减少我们的生态足迹

如果您有任何食物过敏或不耐受，请告知我们的团队
欧元价格/含增值税/不含 6 欧元服务费

饮用水

STILL & SPARKLING WATER

Veri & Vichy Catalán 500 毫升	6
<i>Veri & Vichy Catalán 50cl.</i>	
Veri & Vichy Catalán 1 公升	8
<i>Veri & Vichy Catalán 1l.</i>	
Perrier 330 毫升	6
<i>Perrier 33cl</i>	

咖啡

COFFEE

新鲜过滤咖啡（瓶装 500 毫升）	7
<i>Freshly brewed pot of coffee 50cl.</i>	
新鲜过滤咖啡（瓶装 1 公升）	10
<i>Freshly brewed pot of coffee 1l.</i>	
浓缩咖啡	5
<i>Espresso</i>	
双份浓缩咖啡	8
<i>Double espresso</i>	
(1) 卡布奇诺, (2) 拿铁咖啡	6
<i>(1) Capuccino, (2) Café latte</i>	

热可可

HOT CHOCOLATE

6

茶和花草茶

TEAS & INFUSIONS

7

(1) 英式早餐茶, (2) 伯爵茶, (3) 大吉岭茶
<i>(1) English Breakfast, (2) Earl Grey, (3) Darjeeling</i>
普洱茶
<i>Pu-Erh</i>
绿茶
<i>Green tea</i>
(1) 路易波士柑橘茶或 (2) 香草茶
<i>(1) Rooibos citrus or (2) vanilla</i>
(1) 洋甘菊茶, (2) 马鞭草茶, (3) 薄荷茶, (4) 椴树花茶

如果您有任何食物过敏或不耐受，请告知我们的团队
欧元价格/含增值税/不含 6 欧元服务费

(1) Chamomile, (2) verbena, (3) mint, (4) lime blossom

果汁

JUICES

(1) 鲜榨橙汁或 (2) 柚子汁 8

Fresh (1) orange or (2) grapefruit juice

绿排毒汁: 苹果, 菠菜, 芹菜, 生姜和柠檬 10

Green detox: apple, spinach, celery, ginger and lemon

胡萝卜汁 10

Carrot

应季鲜榨水果汁 10

Freshly squeezed seasonal fruit

新鲜水果冰沙 12

Fresh fruit smoothie

冷饮

SOFT DRINKS

6

可口可乐 / 无糖可乐 / 零卡可乐 / 雪碧 / 雀巢 / 动元素

Coca Cola / Light / Zero / Sprite / Nestea / Aquarius

Schweppes Premium 舒味思优质柳橙汽水 / 柠檬汽水

Schweppes Premium Orange / Lemon

Schweppes Premium 舒味思优质滋补饮 / 苏打水 / 姜汁啤酒

Schweppes Premium Tonic / Soda / Ginger Beer

我们精选的咖啡和茶拥有可持续认证

Our beverage selection is sustainable certified to reduce our ecological footprint

啤酒

BEER

Estrella 330 毫升 8

Heineken 330 毫升 9

Coronita 330 毫升 9

Free Damm 0,0% 330 毫升 6

如果您有任何食物过敏或不耐受, 请告知我们的团队
欧元价格/含增值税/不含 6 欧元服务费



气泡酒

SPARKLING WINES

卡瓦酒

CAVA

Torelló Majestic Edition	12	45
Juvé & Camps Millesimé		45
Torelló Pàl·lid Rosé		45
AA Mirgin Rva. Cuvée Majestic		45
Pere Ventura Vintage		60

香槟酒

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

如果您有任何食物过敏或不耐受，请告知我们的团队
欧元价格/含增值税/不含 6 欧元服务费

葡萄酒

WINES



白葡萄酒

WHITE WINE

Cau d'en Genís, <i>Pansa Blanca</i> , 奥塔雷拉 (<i>Alta Alella</i>)	10	38
Pazo de Señorans, <i>Albariño</i> , 拜萨斯 (<i>Rias Baixas</i>)	11	42
Cloudy Bay, <i>Sauvignon Blanc</i> , 新西兰 (<i>Nueva Zelanda</i>)	15	58
Louis Latour Cuvée Latour, <i>Chardonnay</i> , 勃艮第 (<i>Bourgogne</i>)	14	56
Improvisació, <i>Xarel·lo</i> , 佩内德斯 (<i>Penedès</i>)		80
Ossian, <i>Verdejo</i> , 卡斯提亚-莱昂 (<i>Castilla y León</i>)		84
Sancerre d'Antan, <i>Sauvignon Blanc</i> , 罗亚尔 (<i>Loire</i>)		120
Puligny-Montrachet Les Vieilles Vignes, <i>Chardonnay</i> , 勃艮第 (<i>Bourgogne</i>)		150

桃红葡萄酒

ROSÉ WINE

Aurora d'Espells, <i>Pinot Noir</i> , <i>Xarel·lo</i> , 佩内德斯 (<i>Penedès</i>)	9	36
M de Minuty, <i>Garnacha</i> , <i>Cinsault</i> , 普罗旺斯海岸 (<i>Côtes de Provence</i>)		52

紅葡萄酒

RED WINE

Abadal Crianza, <i>Cabernet</i> , <i>Merlot</i> , 巴赫斯平原 (<i>Pla de Bages</i>)	10	42
Remelluri Reserva, <i>Tempranillo</i> , <i>Garnacha</i> , <i>Graciano</i> , <i>Viura</i> , <i>Malvasia</i> , 里奥哈 (<i>Rioja</i>)	15	58
Neo, <i>Tempranillo</i> , 斗罗河岸 (<i>Ribera del Duero</i>)	14	54
Couvent des Jacobins, <i>Cabernet Franc</i> , <i>Merlot</i> , 勃艮第 (<i>Bourgogne</i>)	15	58
Furvus, <i>Garnatxa</i> , <i>Merlot</i> , 蒙桑特 (<i>Montsant</i>)		46
Numanthia, <i>Tinta de Toro</i> , 多罗 (<i>Toro</i>)		78
Mas La Plana, <i>Cabernet Sauvignon</i> , 佩内德斯 (<i>Penedès</i>)		110
Finca Dofi, <i>Garnatxa</i> , <i>Carinyena</i> , 普里奥拉托 (<i>Priorat</i>)		195
Flor de Pingus, <i>Merlot</i> , <i>Tempranillo</i> , <i>Cabernet Sauvignon</i> , 斗罗河岸 (<i>Ribera del Duero</i>)		225
Cos d'Estournel, <i>Cabernet Sauvignon</i> , 波尔多 (<i>Bordeaux</i>)		500
Vega Sicilia Único, <i>Tinta Fina</i> , 斗罗河岸 (<i>Ribera del Duero</i>)		800

如果您有任何食物过敏或不耐受，请告知我们的团队
欧元价格/含增值税/不含 6 欧元服务费