

ROOM SERVICE

Català

Castellano

English

Français

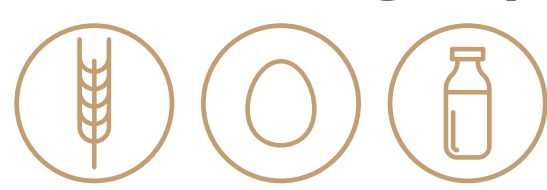
Alérgenos / Allergies

ROOM SERVICE

(de 11 a 23 h)

ENTRANTS

Amanida cèsar amb cabdells, pollastre cruixent,
anxova i formatge parmesà



12,50 €

Amanida de remolatxa en textures
amb formatge Tou de búfala i vinagreta
de festucs



15 €

Cors de carxofes rostides amb botifarra
de casa Oms, crema de nyàmeres
i tòfona negra



18 €

Pissarra de formatges artesans
amb fruits secs i codonyat



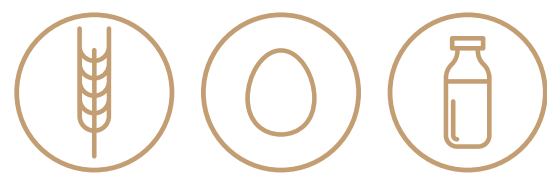
12,50 €

Sopa thai



14 €

Royal de ceps, ou a baixa temperatura
i empanades de foie



17 €

Pernil ibèric tallat a mà amb pa de coca
i tomàquet de penjar



28 €

Pasta al gust
(salsa bolonyesa, napolitana o pesto)



14 €

PRINCIPALS

Peix de la llotja de Vilanova amb puré
de celeri, verdures verdes i patata *ratte*



23 €

Lluerna al forn, carxofes, cebetes
i tripa de bacallà



26 €

Ossobuco de vedella amb puré de moniato,
xalotes i rossinyols



22 €

L'hamburguesa de vedella ECO
amb pa de brioix artesà, formatge cheddar,
bacó i ceba caramel·litzada



16 €

Pit de pintada amb dues salses:
ametlla i trompeta negra, espàrrecs verds
i gel de carabassa



20 €

POSTRES

Els gotets del nostre xef pastisser



5 € l'unitat

Amanida de fruita de temporada



5 €

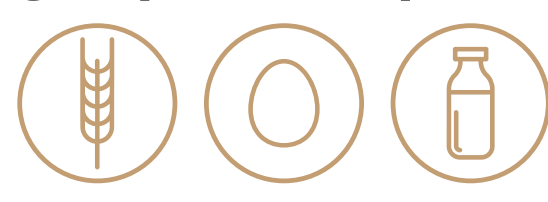
Si us plau, si té alguna al·lèrgia consulti amb
el nostre personal abans de realitzar la seva sol·licitud.

ROOM SERVICE

(de 11 a 23 h)

ENTRANTES

Ensalada César con cogollos, pollo crujiente, anchoa y queso parmesano



12,50 €

Ensalada de remolacha en texturas con queso tou de Búfala y vinagreta de pistachos



15 €

Corazones de alcachofas asadas con butifarra de casa Oms, crema de tupinambo y trufa negra



18 €

Pizarra de quesos artesanos con frutos secos y dulce de membrillo



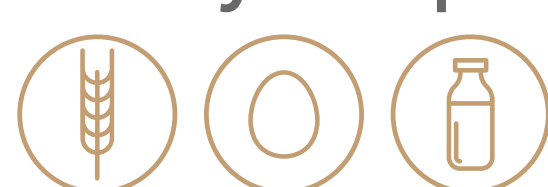
12,50 €

Sopa tailandesa



14 €

Royal de setas de ceps, huevo a baja temperatura y empanadillas de foie



17 €

Jamón ibérico cortado a mano con pan de coca y tomate de colgar



28 €

Pasta al gusto (salsa boloñesa, napolitana o pesto)



14 €

PRINCIPALES

Pescado de la lonja de Vilanova con puré de apionabo, verduras verdes y patata ratte



23 €

Rubio al horno, alcachofas, cebollitas y tripa de bacalao



26 €

Ossobuco de ternera con puré de boniato, chalotas y rebozuelos



22 €

La hamburguesa de ternera ECO con pan *brioche* artesano, queso cheddar, *beicon* y cebolla caramelizada



16 €

Pechuga de pintada con dos salsas: almendra y trompeta negra, espárragos verdes y gel de calabaza



20 €

POSTRES

Los vasitos de nuestro chef pastelero



5 € la unidad

Ensalada de fruta de temporada



5 €

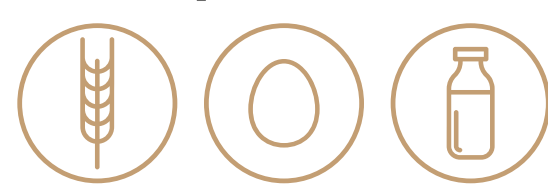
Por favor, si tiene alguna alergia consulte con nuestro personal antes de realizar su solicitud.

ROOM SERVICE

(from 11:00 a.m. to 11:00 p.m.)

STARTERS

Caesar salad with brassica, crisp chicken,
anchovy and parmesan cheese



12,50 €

Beet salad in textures with soft bufala cheese
and pistachio vinaigrette



15 €

Roasted artichoke hearts with Casa Oms
butifarra, cream of Jerusalem artichoke
and truffle



18 €

Artisan cheese platter with nuts and quince



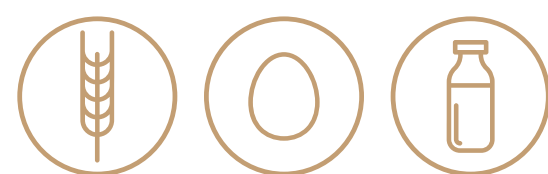
12,50 €

Thai soup



14 €

Ceps royale with sous-vide egg
and foie pasties



17 €

Hand-cut Iberian ham with coca flatbread
and rubbing tomato



28 €

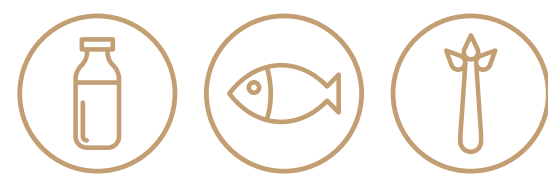
Pasta with your choice of sauce
(Bolognese, Napolitana or Pesto)



14 €

MAIN COURSES

Fish from the Vilanova market with a puree
of celery, green vegetables and ratte potato



23 €

Baked gurnard, artichokes, spring onions
and cod-belly



26 €

Veal ossobuco with sweet potato, shallot
and chanterelle mushroom purée



22 €

BIO beef hamburger with artisan brioche
bread, cheddar cheese, bacon
and caramelized onion



16 €

Guinea fowl breast with two sauces:
almond and black trumpet mushroom,
and green asparagus with pumpkin gel



20 €

DESSERTS

Our pastry chef's selection



5 € the unit

Fruit salad



5 €

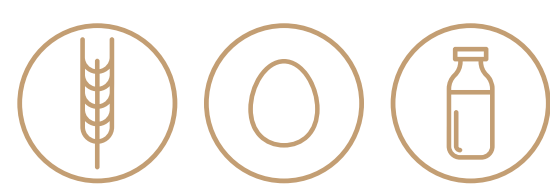
Please, if you have any allergies, check with
our staff before making your request.

ROOM SERVICE

(de 11 h à 23 h)

ENTRÉES

Salade César aux cœurs de laitue,
poulet croustillant, anchois et parmesan



12,50 €

Salade de textures de betteraves
avec du fromage Tou de Bufala et vinaigrette
à la pistache



15 €

Cœurs d'artichauts grillés avec de la saucisse
d'Oms, crème de topinambour et truffe noire



18 €

Plateau de fromages artisanaux avec fruits secs
et gelée de coing



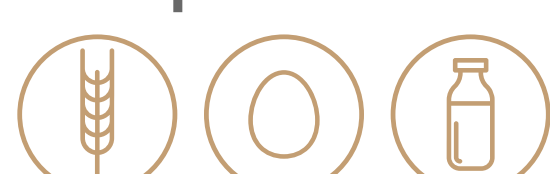
12,50 €

Soupe thaïlandaise



14 €

Royal de champignons de Bordeaux,
œuf cuit à basse température et tourtes de foie



17 €

Jambon ibérique tranché à la main, pain
« coca » et tomates en grappe



28 €

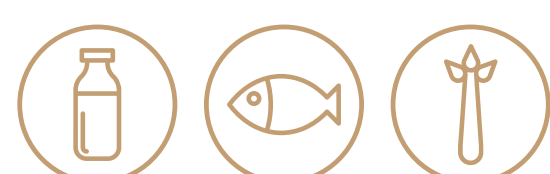
Pâtes à volonté
(sauce bolognaise, napolitaine ou pesto)



14 €

PLATS PRINCIPAUX

Poisson de la criée de Vilanova
avec purée de céleri, légumes verts
et pommes de terre ratte



23 €

Grondin cuit au four, artichauts, petits oignons
et tripes de morue



26 €

Ossobuco de viande bovine à la purée
de patates douces, échalotes et girolles



22 €

Burger de viande bovine BIO,
pain brioché maison, fromage cheddar,
bacon et oignons caramélisés



16 €

Poitrine de pintade avec deux sauces :
amande et trompette noire, asperges vertes
et gel de potiron



20 €

DESSERTS

Assortiment de notre chef pâtissier



5 € l'unité















Salade de fruits











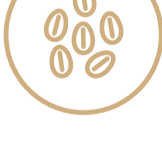


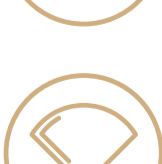


5 €

S'il vous plaît, si vous avez des allergies, vérifiez avec
notre personnel avant de faire votre demande.

Al·lèrgens / Alérgenos Allergies / Allergènes

-  Cereales que contengan gluten
 -  Crustáceos y productos a base de crustáceos
 -  Huevos y productos a base de huevo
 -  Pescado y productos a base de pescado
 -  Cacahuets y productos a base de cacahuets
 -  Soja y productos a base de soja
 -  Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
 -  Frutos de cáscara
 -  Apio y productos derivados
 -  Mostaza y productos derivados
 -  Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
 -  Dióxido de azufre y sulfitos
 -  Altramuces y productos a base de altramuces
 -  Moluscos y productos a base de moluscos
-

-  Cereals containing gluten
-  Crustaceans and crustacean products
-  Eggs and egg products
-  Fish and fish products
-  Peanuts and peanut products
-  Soybeans and soybean products
-  Milk and milk products (including lactose)
-  Nuts
-  Celery and products thereof
-  Mustard and mustard products
-  Sesame seeds and products made from sesame seeds
-  Sulphur dioxide and sulphites
-  Lupins and lupin products
-  Molluscs and products made from molluscs