HOTEL
CONDES
BARCELONA

SERVEI D'HABITACIÓ · SERVICIO DE HABITACIÓN · ROOM SERVICE

07:00 – 23:00 · Esmorzar · Desayuno · Breakfast **07:00 – 11:00**

CATALÀ · CASTELLANO · ENGLISH

BEURE · BEBER · DRINKS

Cafès · Cafés · Coffee

Espresso			**4,00 €**
Doble espresso	Doble espresso	Double espresso	**5,00 €**
Tallat	Cortado	Cortado	**5,00 €**
Cafè amb llet	Café con leche	Latte	**5,00 €**
Flat white			**6,00 €**
Americano			**4,00 €**

Signature & Iced Coffee · Signature & Iced Coffee · Signature & Iced Coffee

Iced Latte			**6,50 €**
Iced Matcha			**7,00 €**
Espresso Tonic			**7,00 €**

Tes i infusions · Tés e infusiones · Teas & infusions

Matcha Latte			**6,50 €**
Hojicha Latte			**6,50 €**
Te negre — Malawi English Breakfast	Té negro — Malawi English Breakfast	Black tea — Malawi English Breakfast	**5,00 €**
Te verd — Kabu Sencha	Té verde — Kabu Sencha	Green tea — Kabu Sencha	**5,00 €**
Genmaicha Yame			**5,00 €**
Menta llimona	Menta limón	Lemon mint	**5,00 €**
Camamilla en flor	Manzanilla en flor	Chamomile flower	**5,00 €**
Rooibos taronja xocolata	Rooibos naranja chocolate	Orange-chocolate rooibos	**5,00 €**

Refrescos i aigües · Refrescos y aguas · Soft drinks & water

Aigua mineral	Agua mineral	Still water	**5,00 €**
Aigua amb gas	Agua con gas	Sparkling water	**5,00 €**
Refrescos	Refrescos	Soft drinks	**5,50 €**
Sucs	Zumos	Juices	**6,00 €**

Cerveses · Cervezas · Beers

Estrella Damm			**7,00 €**
A.K. Damm			**7,00 €**
Complot IPA			**7,20 €**
Inedit			**7,50 €**
Voll Damm			**7,00 €**
Daura (sense gluten)	Daura (sin gluten)	Daura (gluten-free)	**6,80 €**
Free Damm 0.0			**6,80 €**

Vins · Vinos · Wines

COPA · BOTELLA (€)

BLANCS · BLANCOS · WHITE

Ales Blanques	**8,00** / **36,00 €**
Chivite Legardeta Chardonnay	**10,00** / **40,00 €**
Obsequi	**—** / **42,00 €**
Granit	**—** / **50,00 €**
Castell d'Encus Ekam 2024	**—** / **56,00 €**
Família Nin-Ortiz Planetes Carinyena Blanca 2024	**—** / **65,00 €**

ROSAT · ROSADO · ROSÉ

Chivite Las Fincas Rosado	**9,00** / **34,00 €**
Lola Bel	**—** / **40,00 €**

NEGRES · TINTOS · RED

Bakeder	**10,00** / **44,00 €**
Viña Salceda La Rellanilla	**9,00** / **40,00 €**
Vespres	**—** / **45,00 €**
Dominio de Elbio	**—** / **56,00 €**
Contino Reserva	**—** / **58,00 €**
Álvaro Palacios Les Terrasses 2022	**—** / **75,00 €**

CAVES · CAVAS · CAVA

Clos de Gelida 4 Heretats	**8,00** / **36,00 €**
Privat Brut Nature Reserva	**—** / **42,00 €**
Gramona Brut Imperial	**—** / **55,00 €**

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Réserve	**22,00** / **85,00 €**
Taittinger Prestige Rosé	**—** / **95,00 €**
Ruinart Blanc de Blancs	**—** / **145,00 €**

ESCUMÓS · ESPUMOSO · SPARKLING

Izar-Leku Espumoso	**—** / **68,00 €**

Destil·lats · Destilados · Spirits

30 ML · 60 ML (€)

GIN

Hendrick's	**8,50** / **19,00 €**
Bombay Sapphire	**7,00** / **15,00 €**
Roku	**8,00** / **17,00 €**
Nordés	**7,50** / **16,00 €**
Gin Mare	**9,00** / **20,00 €**

WHISKY SINGLE MALT

Glenfiddich 12	**9,00** / **19,00 €**
Talisker 10	**10,00** / **21,00 €**
Macallan 12	**13,00** / **26,00 €**
Lagavulin 16	**14,00** / **28,00 €**

WHISKY BLEND

Johnnie Walker Black Label 12	**8,00** / **16,00 €**

BOURBON & RYE

Woodford Reserve	**9,00** / **18,00 €**
Maker's Mark	**8,50** / **17,00 €**
Bulleit Rye	**9,00** / **18,00 €**

ROM · RON · RUM

Diplomático Reserva Exclusiva	**9,00** / **18,00 €**
Zacapa 23	**12,00** / **24,00 €**
Mount Gay XO	**11,00** / **22,00 €**

TEQUILA & MEZCAL

Olmeca Altos Plata	**7,00** / **14,00 €**
Los Amantes Joven	**10,00** / **20,00 €**

VODKA

Grey Goose	**9,00** / **18,00 €**
Belvedere	**9,00** / **18,00 €**
Ketel One	**8,00** / **16,00 €**

COGNAC

Hennessy VSOP	**11,00** / **22,00 €**
Rémy Martin VSOP	**11,00** / **22,00 €**

LICORS · LICORES · LIQUEURS

Chartreuse Verde	**10,00** / **20,00 €**
Campari	**6,00** / **12,00 €**
Cointreau	**7,00** / **14,00 €**

Còctels · Cócteles · Cocktails

APERITIU · APERITIVO · APERITIF

Americano	**13,00 €**
Aperol Spritz	**13,00 €**
Negroni	**15,00 €**
Boulevardier	**16,00 €**

MARTINI & STIRRED

Dry Martini	**15,00 €**
Manhattan	**16,00 €**
Old Fashioned	**16,00 €**
Vieux Carré	**18,00 €**

SOURS

Margarita	**15,00 €**
Whiskey Sour	**15,00 €**
Gimlet	**15,00 €**
Daiquiri	**15,00 €**
Pisco Sour	**15,00 €**

LONG DRINKS

Mojito	**15,00 €**
Moscow Mule	**14,00 €**
Paloma	**14,00 €**
Dark 'n' Stormy	**14,00 €**

SPARKLING

French 75	**18,00 €**
Bellini	**14,00 €**

AFTER DINNER

Espresso Martini	**15,00 €**

TROPICAL

Piña Colada	**15,00 €**

Tapes clàssiques · Tapas clásicas · Classic tapas

Amanideta russa amb ventresca de tonyina	Ensaladilla rusa con ventresca de atún	Russian salad with tuna belly	**4,50 €**
Patates braves	Patatas bravas	Patatas bravas	**5,55 €**
Gambes vermelles a la planxa	Gambas rojas a la plancha	Grilled red prawns	**13,95 €**
Pernil ibèric de gla tallat a mà	Jamón ibérico de bellota cortado a mano	Hand-cut acorn-fed Iberian ham	**17,95 €**
Espàrrecs i xampinyons a la planxa	Espárragos y champiñones a la plancha	Grilled asparagus & mushrooms	**7,25 €**
Rigatoni al pesto amb burrata	Rigatoni al pesto con burrata	Rigatoni with pesto & burrata	**8,90 €**
Bacallà al allioli de mel	Bacalao con alioli de miel	Cod with honey aioli	**14,15 €**
Calamarcets a la planxa	Calamarcitos a la plancha	Grilled baby squid	**10,45 €**
Ous estrellats amb pernil ibèric	Huevos estrellados con jamón ibérico	Fried eggs with Iberian ham	**9,10 €**
Gambes «al ajillo»	Gambas al ajillo	Garlic prawns	**10,35 €**
Tapeta de pop a la gallega	Tapa de pulpo a la gallega	Galician-style octopus	**12,55 €**
Seitons a l'andalusa	Boquerones a la andaluza	Andalusian fried anchovies	**7,95 €**
Mini parrillada de marisc	Mini parrillada de marisco	Mini seafood grill	**13,45 €**
13 Pebrots de Padrón	13 Pimientos de Padrón	13 Padrón peppers	**3,90 €**

Montaditos · Montaditos · Montaditos

Anxova amb olives	Anchoa con aceitunas	Anchovy with olives	**3,55 €**
Anxova, galeta de parmesà, festuc i tomàquet	Anchoa, galleta de parmesano, pistacho y tomate	Anchovy, parmesan crisp, pistachio & tomato	**4,45 €**
Steak tartar de filet de vedella	Steak tartar de solomillo de ternera	Beef fillet steak tartare	**6,30 €**
Salmó amb salsa tàrtara i llagostí cuit	Salmón con salsa tártara y langostino cocido	Salmon with tartare sauce & cooked prawn	**4,80 €**
Filet de vedella amb foie i poma confitada	Solomillo de ternera con foie y manzana confitada	Beef fillet with foie & confit apple	**8,30 €**
Mini hamburguesa amb formatge i ceba	Mini hamburguesa con queso y cebolla	Mini cheeseburger with onion	**3,75 €**
Flauteta de pernil ibèric de gla	Flautita de jamón ibérico de bellota	Acorn-fed Iberian ham baguette	**7,30 €**
Croqueta de pernil ibèric	Croqueta de jamón ibérico	Iberian ham croquette	**3,05 €**
Pintxo de truita de patates amb ceba	Pincho de tortilla de patatas con cebolla	Potato omelette pintxo with onion	**3,55 €**
Seitó marinat amb olives	Boquerón marinado con aceitunas	Marinated fresh anchovy with olives	**3,45 €**
Plat «combo»: russa, truita de patates i croquetes	Plato «combo»: ensaladilla, tortilla de patatas y croquetas	«Combo» plate: Russian salad, potato omelette & croquettes	**9,60 €**
Mix. Vermut / Canya de cervesa + Anxova / Seitó i Olives	Mix. Vermut / Caña de cerveza + Anchoa / Boquerón y Aceitunas	Mix. Vermouth / Draught beer + Anchovy / Fresh anchovy & Olives	**6,35 €**

Consulteu amb el nostre equip altres referències · Consulte con nuestro equipo otras referencias · Ask our team about other references

IVA inclòs · IVA incluido · VAT included