

BEBIDAS / DRINKS

TINTOS / RED WINES		
Orube crianza D.O.C Rioja	19	5
Valdubon Roble D.O.C Ribera del Duero	20	5
Mas d’Aranyó segura Viudas D.O. Catalunya	23	5,5
BLANCOS / WHITE WINES		
René Barbier chardonnay D.O. Catalunya	19	5
Creu de Lavit Segura Viudas D.O. Penedés	19	5
Valdubon Sauvignon D.O. Ribera del Duero	19	5
Vionta D.O. Rias Baixas	23	5,5
ROSADOS / ROSÉ WINES		
Amor Loco D.O. Montsant	20	5
CAVAS / CHAMPAGNES		
Freixenet Blanc de Blancs brut D.O Penedés	19	5
Aria Segura Viudas D.O. Penedés	21	5
Segura Viudas brut rosado	23	5
Moët & Chandon A.O.C. Champagne	60	5
SANGRÍA		
Sangría de vino (1/2 litro) / <i>Wine sangria (1/2l. pitcher)</i>		12
Sangría de vino (jarra de 1l.)/ <i>Wine sangria (1l. pitcher)</i>		18
COCKTAILS		
Caipirinha	15	
Margarita	15	
Mojito	15	
Daiquiri	15	
Piña colada	15	
Cosmopolita	15	
Aperol spritz	15	
Ayre Cocktail	15	
Mimosa	8	
COCKTAILS SIN ALCOHOL/ NON-ALCOHOLIC COCKTAILS:		
San Francisco		13
Mojito		9
Piña colada		9
GINs PREMIUM		
Gin Mare		15
Martin Miller’s		15
Hendricks		15
G’vine		15
CERVEZAS / BEERS:		
Estrella Galicia	5	
A.K Damm	5	
Voll Damm	5	
Free Damm	4,5	
Clara	4,5	
Jarra	6,5	
Caña	4	
VERMUT/VERMOUTH:		
Martini Blanco o Rojo		8
REFRESCOS / SOFT DRINKS:		
		4
AGUAS / WATERS:		
Agua 0.5l		4
Agua 1l.		6
Agua con gas 365ml		4,5

IVA Incluido / VAT included



HORARIOS
TIMETABLE
• • •

Horario in.room / *in.room timetable*
13:30h - 23:00h

Horario in.terrace en verano / *in.terrace timetable in the summer*
13:30h – 23:00h

Horarios de desayuno / *Breakfast timetable*
07:30h-11:00h

Extensión / *Phone*: 159 o 178
Suplemento por servicio habitación y terraza 2,5€
Suplement for room service and terrace 2,5€

¿Tiene alguna intolerancia alimentaria? No dude en comentárnoslo.
Cumpliendo con el Reglamento europeo 1169/2011 sobre información alimentaria disponemos de fichas técnicas de nuestros platos a disposición de nuestros clientes. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.

Do you have any food intolerance? Do not hesitate to let us know.
Complying with the European regulation 1169/2011 on food information we have fact sheets of our dishes available to our customers. Due to the processes of preparation of the dishes, it is not possible to exclude the accidental presence of allergens.

★ ★ ★ ★
Sercotel Rosellón

★ ★ ★ ★
Sercotel Rosellón
RESTAURANT & BAR

VA DE PAN
SOMETHING WITH BREAD

• • •

Bikini trufado, con jamón ibérico, queso, rúcula y trufa <i>Iberian ham and cheese sandwich with truffle and arugula</i>	10
Club sandwich, con pollo, bacon, queso, huevo cocido, lechuga, tomate y mayonesa <i>Club sándwich, with chicken, cheese, bacon, mayonnaise, egg, tomato and lettuce</i>	12,5
Tacos de Cochinita Pibil con guacamole, y pico de gallo <i>Spicy pulled pork tacos with guacamole and pico de gallo</i>	10,5
Hamburguesa de ternera con queso, cebolla caramelizada y chutney de tomate <i>Veal burger with manchego cheese, lettuce, tomato chutney and caramelized onion</i>	14

NUESTRAS TAPAS
OUR TAPAS

• • •

Pan con tomate <i>Bread with tomato</i>	4
Nachos con guacamole <i>Nachos with guacamole</i>	8
Hummus con pan de pita <i>Hummus with pita bread</i>	8
Ensaladilla rusa con encurtidos y ventresca de atún <i>Olivier salad with pickles and tuna belly</i>	8
Surtido de embutidos ibéricos y quesos con pan con tomate <i>Iberian cold meats and cheeses assortment with bread with tomato</i>	19
Croquetas caseras de jamón ibérico <i>Homemade iberian ham croquettes</i>	8
Pollo rebozado en Corn Flakes con nuestra salsa BBQ <i>Chicken coated in Corn Flakes with our BBQ sauce</i>	9
Calamar crujiente con alioli de kimchi <i>Crispy squid with kimchi aioli</i>	10
Patatas bravas, con salsa chipotle y alioli <i>Patatas bravas, with chipotle sauce and aioli</i>	8
Patatas fritas <i>French fries</i>	3,5

ENSALADAS Y PASTAS
SALADS & PASTAS

• • •

Ensalada César: Cogollos, pollo crujiente, parmesano y salsa César <i>Caesar salad: Lettuce hearts, crispy chicken, parmesan cheese and Caesar sauce</i>	12
Burrata con tomate, pesto y rúcula <i>Burrata with tomato, arugula and pesto</i>	14
Espaguetis a la boloñesa o carbonara <i>Spaghetti bolognese or carbonara</i>	10
Raviollis de calabaza con salsa de queso Idiazábal <i>Pumpkin stuffed raviolli with Idiazabal cheese sauce</i>	10
Pizza margarita <i>Pizza margheritta</i>	9,5
Suplemento pizza: Jamón, bacon, atún, olivas, cebolla, huevo... <i>Extra: Ham, bacon, tuna, onion, olives, egg...</i>	1,5

CARNES Y PESCADOS
MEATS AND FISHES

• • •

Entrecotte de vaca con patatas fritas <i>Beef entrecotte with fries</i>	17
Costillas de cerdo asadas a baja temperatura con puré de calabaza especiada <i>Slow roasted pork ribs with spiced pumpkin purée</i>	15,5
Tataki de atún con verduritas, soja y mahonesa de wasabi <i>Tuna tataki with vegetables, soy sauce and wasabi mayonaisse</i>	16,5
Pulpo braseado con cremoso de patata ahumada y mojo picón <i>Braised octopus with smoked potato cream and mojo picón</i>	18

POSTRES
DESSERTS

• • •

Helados y sorbetes <i>Ice creams and sorbets</i>	4,5
Ensalada de fruta fresca <i>Fresh fruit salad</i>	6
Brownie de chocolate con helado de vainilla <i>Brownie with vanilla ice cream</i>	6
Cheesecake con frutos rojos <i>Cheese cake with berries</i>	6



★ ★ ★ ★
Sercotel Rosellón
RESTAURANT & BAR