

CENT111ONZE

RESTAURANT

MARRIOTT
BONVOY™

10% de descuento para miembros de Marriott Bonvoy
10% de descompte per membres de Marriott Bonvoy
10% discount for Marriott Bonvoy members

Nuestras tapas favoritas | Les nostres tapes preferides | Our favourite Spanish tapas

Nuestro pan de masa madre (24 horas de fermentación) a la parrilla y con tomate 4.50€

El nostre pa de massa mare (24 hrs. de fermentació) a la graella i amb tomàquet
Our sourdough bread (24 hours fermentation) grilled and with tomatoes

Milhojas de patata con salsa brava 6.50€

Milfulls de patata amb salsa brava
Potato millefeuille with salsa brava

Croquetas caseras a elegir 2.50€/u

Croquetes casolanes a escollir
Homemade croquettes to choose

Selección de quesos con pan casero de nueces y mermeladas 16.00€

Selecció de formatges amb pa casolà de nous i mermelades
Selection of cheeses with homemade bread with nuts and jams

Pulpo con crema de chirivía, patata fondant y salsa de huevo frito 16.00€

Pop amb crema de xirivía, patata fondant i salsa d'ou ferrat
Octopus with parsnip cream, fondant potato and fried egg sauce

Compartir es vivir | Compartir és viure | Sharing is caring

Ensalada de berenjenas y tomates asados con mozzarella de búfala 12.00€

Amanida d'albergínies i tomàquets rostits amb mozzarella de búfala
Eggplant and roasted tomato salad with buffalo mozzarella

Ensalada de aguacate a la brasa con mango, queso y frutos secos 11.00€

Amanida d'alvocat a la brasa amb mango, formatge i fruits secs
Grilled avocado salad with mango, cheese and dried fruits

Papada ibérica crujiente con crema de guisantes 11.00€

Papada ibèrica cruixent amb crema de pèsols
Crunchy Iberian jowl with pea cream

Sartén de trinxat mariner 12.00€

Paella de trinxat mariner
Seafood trinxat pan

Garbanzos de Pedrosillano guisados con tripa de bacalao 15.00€

Cigrons de Pedrosillano guisats amb budell de bacallà
Pedrosillano chickpeas stewed with cod tripe

Cebolla roja al vino tinto, con un toque de brasa y praliné frutos secos 11.00€

Ceba vermella al vi negre, amb un toc de brasa i praliné fruits secs
Red onion in red wine, with a touch of grilled and praline dried fruits and nuts

Setas de temporada con huevo poché rebosado en trufa negra 14.00€

Bolets de temporada amb ou poché ple de tòfona negra
Seasonal mushrooms with poached egg overflowing with black truffle

Nuestras Pastas Frescas | Les Nostres Pastes Fresques | Our Fresh Pasta

Ravioli relleno de carrillera, calabaza asada y carquiñoli 16.00€

Ravioli farcit de galta, carbassa rostida i carquiñoli
Ravioli stuffed with cheeks, roasted pumpkin and carquiñoli

Tagliatelle con crema de col lombarda, queso azul y nueces 15.00€

Tagliatelle amb crema de col lombarda, formatge blau i nous
Tagliatelle with red cabbage cream, blue cheese and walnuts

Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debemos tener en cuenta | IVA incluido | Pan 1.95€ por persona

Si us plau informi'ns de qualsevol al·lèrgia o necessitat dietètica que hàgim de tenir en compte | IVA inclòs | Pa 1.95€ per persona
Please inform us of any allergies or dietary needs that we should consider | VAT included | Bread € 1.95 per person

De la brasa a la mesa | De la brasa a la taula |
From grill to table

Hamburguesa de ternera con foie, cebolla crujiente y mayonesa 18.00€

Hamburguesa de vedella amb foie a la planxa, ceba cruixent i maionesa d'herbes
Veal burger with foie gras, crispy onion and mayonnaise

Picantón 14.00€

Picantó
Poussin

Presca ibèrica 19.00€

Presca ibèrica
Iberian pork

Chuletón de vaca vieja 55.00€/kg

Chuletó de vaca vella
T-bone steak

Espaldita de cordero lechal 24.00€

Espatlleta de xai de lletó
Baby lamb shoulder

Bacalao 18.00€

Bacallà
Codfish

Lubina 19.00€

Llobarro
Sea Bass

Pescado de lonja (precio según mercado)

Peix de llotja (preu segons mercat)
Boqueria catch of the day (market price)

Nuestros arroces (Mínimo 2 personas) | Els nostres arrossos (Mínim 2 persones) | Our rice (Minimum 2 people)

Paella de mariscos o fideuá 21.00€/pp

Paella de marisc o fideuá
Seafood paella or fideuá

Nuestro mar y montaña de pato y gambón 21.00€/pp

El nostre mar i muntanya d'ànec i gambó
Our sea and mountain duck and shrimp

Arroz meloso de montaña con butifarra y alcachofa o fideuá 19.00€/pp

Arròs melós de muntanya amb botifarra i carxofa o fideuá
Mellow mountain rice with sausage and artichoke or fideuá

Guarniciones a elegir | Guarnicions a triar |
Your garnish to choose **3.50€**

Puré de patata trufada

Puré de patata trufada
Truffled mashed potatoes

Verdura asada en dos cocciones

Verdura rostida en dues coccions
Roasted vegetables

Ensalada de tomate y cebolla tierna

Amanida de tomàquet cor de bou i ceba tendra
Tomato and spring onions salad

Salteado de setas

Saltejat de bolets
Sautéed mushrooms

Arroz de verduras ahumadas al tomillo 18.00€/pp

Arròs de verdures fumades a la farigola
Rice with smoked vegetables with thyme

Arroz de bogavante (sólo sábado y domingo - mediodía) 35.00€/pp

Arròs de llamàntol (només dissabte i diumenge - migdia)
Lobster rice (only Saturday and Sunday - lunchtime)

Deja sitio para el postre | Deixa lloc per a les postres | Make room for dessert

Helados 5.00€

Gelats
Ice cream

Fruta de temporada 5.00€

Fruita de temporada
Seasonal fruit

Crema catalana 6.00€

Crema catalana
Catalan cream

Cremoso de mascarpone con frutos rojos y crumble de almendra 6.00€

Cremós de mascarpone amb fruits vermells i crumble d'ametlla
Mascarpone cream with red fruits and almond crumble

Nuestro lemon pie con helado de yogurt y merengue de coco 8.00€

El nostre lemon pie amb gelat de iogurt i merenga de coco
Our lemon pie with yogurt ice cream and coconut meringue

Mousse zen de vainilla y praliné, helado de almendra y un toque de pasión 8.00€

Mousse zen de vainilla i praliné, gelat d'ametlla i un toc de passió
Zen vanilla and praline mousse, almond ice cream and a touch of passion

Brownie de chocolate caliente con helado de vainilla 6.00€

Brownie de xocolata calenta amb gelat de vainilla
Warm chocolate brownie with vanilla ice cream

Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debemos tener en cuenta | IVA incluido | Pan 1.95€ por persona

Si us plau informi'ns de qualsevol al·lèrgia o necessitat dietètica que hàgim de tenir en compte | IVA inclòs | Pa 1.95€ per persona
Please inform us of any allergies or dietary needs that we should consider | VAT included | Bread € 1.95 per person