

A white ceramic spoon is positioned diagonally across the lower half of the frame, resting on a grey, textured fabric surface. The spoon's bowl is empty and reflects light. The background is a blurred, textured grey fabric.

IN-ROOM DINING MENU

JUST WHAT YOU'RE LOOKING FOR

MENSAJE DESDE COCINA

Este menú fue creado con pasión, mezclando la esencia de la cocina española con las últimas tendencias. Cada plato ha sido cuidadosamente elaborado para enriquecer sus sentidos. Bienvenido a Fairmont Rey Juan Carlos I y a su exquisito mundo gastronómico.

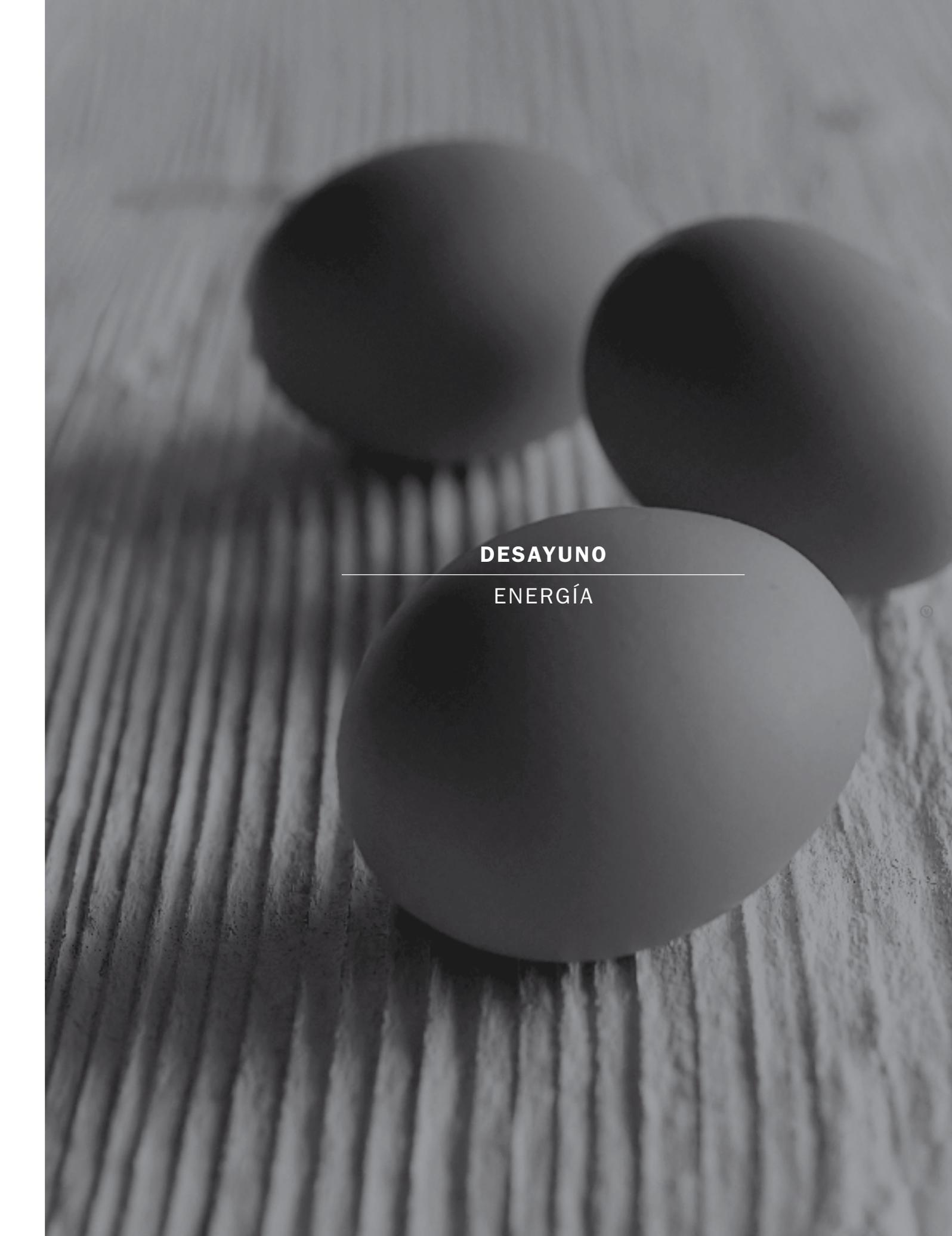
 Preparados utilizando ingredientes frescos y nutritivamente equilibrados, algunos platos de esta carta contribuyen a mantener una óptima salud y bienestar.

Recetas diseñadas para necesidades dietéticas específicas y requisitos de dieta-dependiente.

Consulte nuestro equipo de Alimentos y Bebidas, estaremos encantados de ofrecerle un menú especial.

CLAUDIO AGUIRRE
CHEF EJECUTIVO

CASTELLANO

A black and white photograph of three eggs resting on a wooden surface. The eggs are arranged in a triangular pattern, with one in the foreground and two behind it. The wood grain is clearly visible, running vertically. The lighting is soft, creating gentle shadows.

DESAYUNO

ENERGÍA

DESAYUNOS COMPLETOS

Continental 25

Café, leche, chocolate o infusión, zumo (de naranja, pomelo, tomate, piña, melocotón, manzana o zanahoria con naranja), yogur (natural o de frutas) y cesta de bollería con mantequilla y mermelada.

Barcelona 30

Incluye el desayuno Continental además de huevos al gusto (fritos, revueltos, escalfados, pasados por agua o tortilla francesa) acompañados con jamón, queso, beicon o salchichas.

Cereales: Choco-Krispies, Special K, Corn Flakes, Rice Krispies o muesli

Bajo en calorías 27,5

Incluye cesta de panes, tostadas integrales, margarina, huevos escalfados, mermeladas bajas en calorías y selección de:

- Zumo natural: de naranja o pomelo
- Cereales: muesli o Special K
- Café descafeinado, té o vaso de leche desnatada
- Yogur desnatado: natural o de frutas

SELECCIÓN DEL CHEF

NUESTRA RECOMENDACIÓN

Huevos Benedict tradicionales 11

Muffin inglés, jamón, huevo escalfado y salsa holandesa

A LA CARTA

Cesta de bollería 12

5 piezas de bollería con mantequilla y mermelada

Pancakes 12

con chocolate, nueces y frutos rojos
Salsa a escoger: frambuesa, chocolate, crema inglesa o sirope de arce

Zumo natural 8

de naranja

Zumos 6

Tomate, piña, melocotón, manzana, pomelo o zanahoria con naranja

Ensalada de frutas 12

Fresones 12

con yogur desnatado

Yogur 6

Natural o de frutas

CEREALES

Cereales 8

Choco-Krispies, Special K, Corn Flakes, Rice Krispies o muesli

Granola 12

con yogur y frutos rojos

Gachas 9

SALADO

Huevos al gusto 16

con jamón, queso, beicon o salchichas

Surtido de quesos 18

Tosta de cereales 12

con aguacate, tomate, queso fresco y huevo pochado



TODO EL DÍA

RESTAURAR

TAPAS

| | |
|---|-----------|
| Nuestras bravas  | 9 |
| Croquetas | 9 |
| de jamón ibérico de bellota (5 uds.) | |
| Quesos con D.O (100gr.) | 16 |
| Garrotxa, Manchego, Idiazábal, Cendra con frutos secos, confituras y minituras de pan | |
| Jamón de Bellota (80gr.) | 21 |
| D.O. Extremadura con coca cristal, tomate de colgar y aceite de oliva extra virgen | |
| Gamba de costa  | 35 |
| con arroces del mundo y chop suey de verduras | |
| Anchoas del Cantábrico  | 14 |
| y olivas verdes marinadas (4 uds.) | |

LA MESA ESPAÑOLA

| | |
|--|-----------|
| (Para 2 personas) | 49 |
| Nuestras bravas, croquetas, quesos con DO y jamón de bellota | |

ENTRANTES

| | |
|--|-----------|
| Burratina  | 19 |
| con tomates de estación, aceitunas de Aragón y albahaca con tosta volcánica | |
| Salmón ahumado | 23 |
| con encurtidos y pan rústico tostado | |
| Milhojas de verduras    | 18 |
| queso de soja a la parrilla, puré de albahaca y piñones tostados | |
| Ensalada César clásica | 20 |
| Lechuga romana, picatostes de pan blanco italiano y salsa César | |
| Añada a su gusto: anchoas, pollo, beicon o langostinos plancha | |
| Sopa del día | 10 |
| Sopa de gallina | 14 |
| con verduras y galets | |
| Sopa de tomate  | 13 |
| estilo belga con mascarpone (ligeramente picante) | |

SELECCIÓN DEL CHEF

CONFÍE EN EL EXPERTO

| | |
|---|-----------|
| Ensalada catalana | 21 |
| Mix de hojas tiernas, queso Garrotxa, tomates, panceta a la pimienta, anchoa, pimiento asado, pan de payés y olivas | |

SANDWICHES Y BOCADILLOS

- El Club Sándwich** 19
Pollo, tomate, lechuga, beicon y mayonesa en pan blanco. Servido con patatas fritas caseras
- Mixto Manchego** 16
El clásico sándwich caliente de jamón york y queso manchego. Servido con chips
- Flauta de jamón ibérico** 21
Jamón D.O. Extremadura con tomate de colgar y aceite de oliva extra virgen. Servido con chips
- Baguette rústica de pollo** 19
Pechuga de pollo ligeramente ahumado con mayonesa de curry, hojas tiernas de lechugas y cebolla crujiente. Servido con chips
- Pan de coca**   18
con verduras asadas, rúcula, albahaca y tomate confitado con salsa romesco.
Servido con chips de verduras

FAVORITOS

- La Hamburguesa** 22
Ternera, lechuga, tomate y pepinillos en panecillo con semillas de sésamo. Añada a su gusto: queso cheddar o beicon. Servido con patatas fritas caseras
- Arroz del Empordà** 23
con calamar, gamba roja, picada de ñoras, avellanas y azafrán
- Pollo asado a la catalana** 21
con pasas, piñones, ceps, albaricoques y jugo de romero
- Corvina asada**  25
con chop suey de verduras, citronela, lima kaffir y chile fresco
- Lomo de salmón pochado**  26
con verduras asadas y arroz salvaje
- Pescado de lonja asado** 28
Guarnición a escoger: verduras de temporada, arroz, patatas al vapor o patatas fritas
- Solomillo de ternera**  33
con parmentier de celery, espárragos y setas de temporada confitadas

SELECCIÓN DEL CHEF

CONFÍE EN EL EXPERTO

- Presa ibérica**  29
con espárrago, patata asada y setas de temporada
-

FAVORITOS VEGETARIANOS

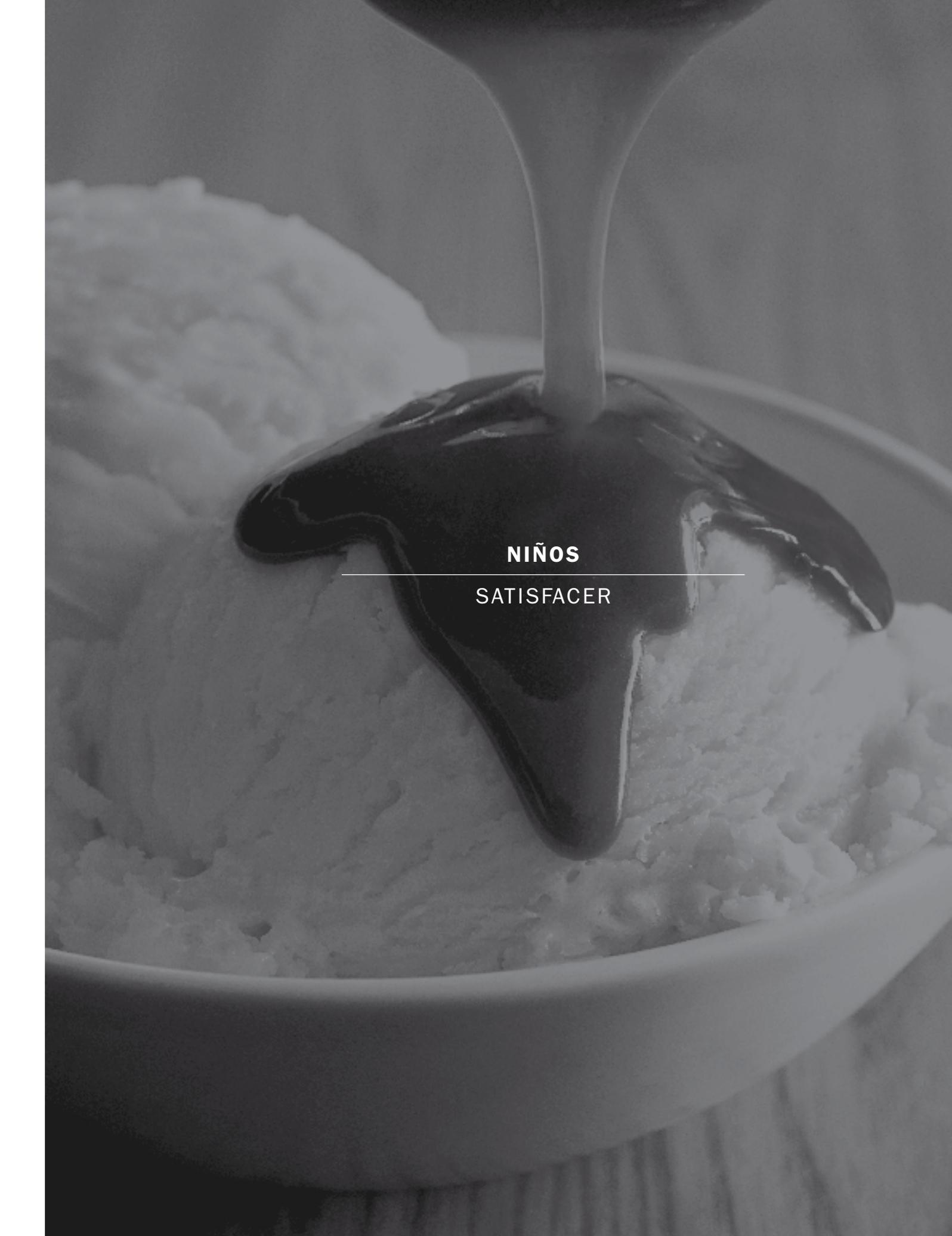
| | |
|--|-----------|
| Ensalada de jardín (V) (SG) | 15 |
| con vinagreta de cava (Brotos tiernos, tomate cherry, cogollos, mini zanahoria y espárragos verdes) | |
| Linguine o Penne de trigo (V) | 19 |
| al huevo Elegir su opción: boloñesa, pesto (V), tomate rústico (V) o carbonara | |
| Arroz ecológico de Pals (V) | 18 |
| con ceps, espárragos con picada de ñoras y almendras | |
| Tortilla española clásica (V) (SG) | 12 |
| con patata y cebolla. Acompañada de ensalada verde | |

ALGO DULCE

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Tarta de chocolate | 10 |
| avellanas y crema de toffee | |
| Sacher | 11 |
| de albaricoque | |
| Cheesecake | 9 |
| Fruta (SG) | 9 |
| de temporada laminada | |
| Sorbetes y helados | 9 |
| caseros | |
| Sacher (SG) | 11 |
| “gluten free” | |
| Crema catalana | 10 |
| con fresones | |

ACOMPAÑAMIENTOS

| | GUARNICIÓN | RACIÓN |
|--------------------------------|-------------------|---------------|
| Verduras de temporada (V) (SG) | 4€ | 9€ |
| Arroz (V) (SG) | 4€ | 9€ |
| Patatas al vapor (V) (SG) | 4€ | 9€ |
| Patatas fritas (V) (SG) | 4€ | 9€ |
| Ensalada jardín (V) (SG) | 4€ | |



NIÑOS
SATISFACER

NUESTROS FAVORITOS

- Puré de verduras** (V) (SG) (GF) **9**
Zanahoria, patata y calabacín
- Pasta** (V) **12**
con mantequilla, tomate rústico (V)
o bolognesa
Queso rallado aparte
- Nuggets** **14**
caseros de pollo
- Mini hamburguesas** **14**
de carne 100% vacuno gallego

TODOS LOS PLATOS ACOMPAÑADOS DE
PATATAS FRITAS O VERDURAS

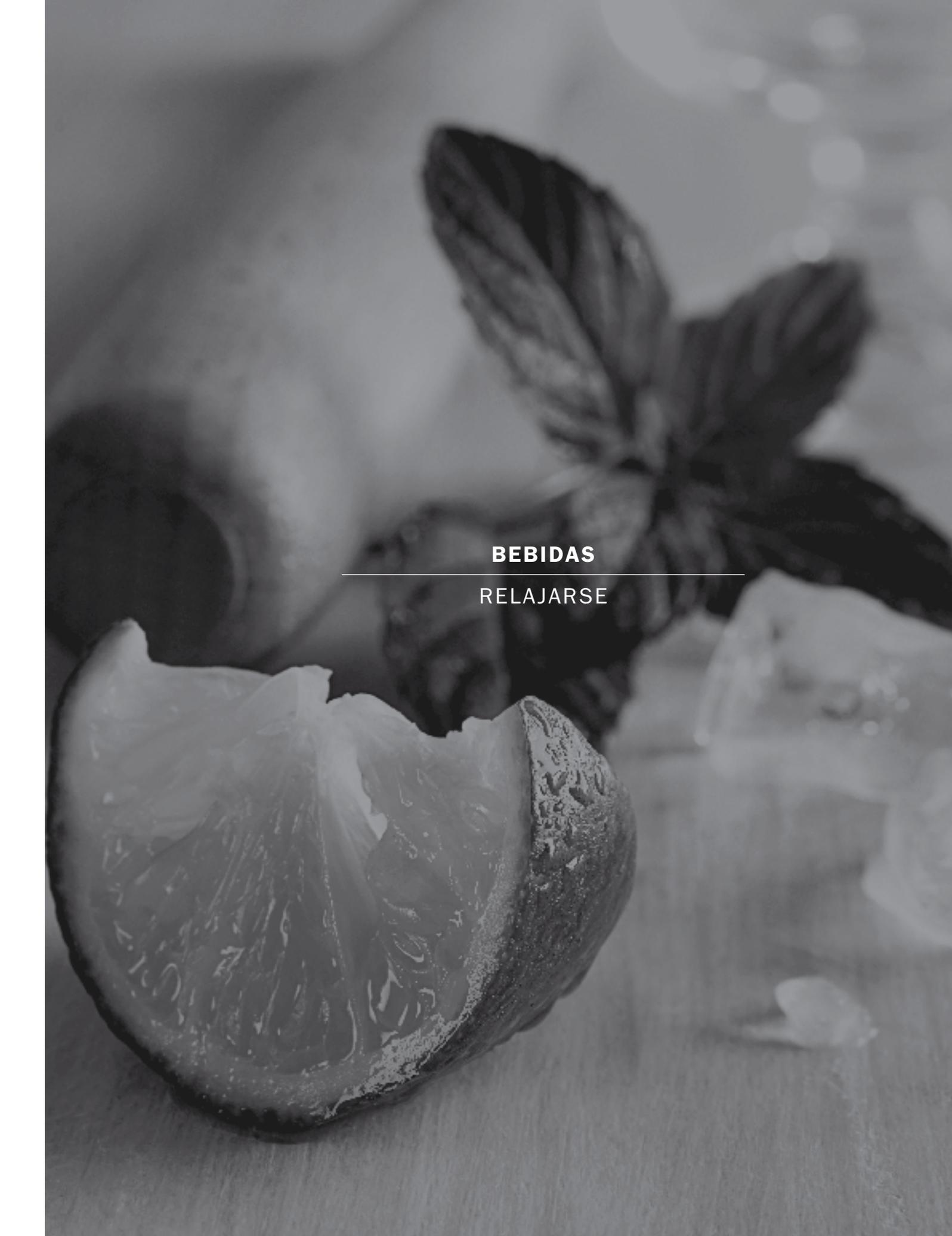
POSTRES

- Yogur** (V) (SG) **6**
Natural o de frutas
- Natillas** (V) **6**
Vainilla o chocolate
- Ensalada de frutas** (SG) (GF) **7**
- Helado** (V) **7**
2 bolas al gusto:
Vainilla, chocolate o fresa

SELECCIÓN DEL CHEF

**RESPETA A LOS MAYORES,
ESPECIALMENTE A TU
COCINERO.**

- Pescado rebozado** **15**
Pescado blanco del día
-



BEBIDAS

RELAJARSE

AGUA MINERAL

Agua mineral 0,5L 6

Con o sin gas

Agua mineral 1L 7

Con o sin gas

REFRESCOS

Refrescos 6

Bebida energética 7

BEBIDAS CALIENTES

Expresso 6

Descafeinado, cortado y con leche

Café americano 6

Cappuccino 6

Chocolate caliente 7

Suizo 7

Cappuccino de chocolate 7

INFUSIONES Y TÉS

English Breakfast Tea 7

Early Grey 7

Té 7

Té verde, té rojo o té negro

Infusión 7

Manzanilla, tila o poleo menta

SELECCIÓN DEL SOMMELIER

BUBBLES MAKE THE DIFFERENCE

Veuve Clicquot Carte Jaune 15
Copa de Champagne

VINO BLANCO

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Copa de vino blanco | 7 |
| Selección del Sommelier | |
| Botella de vino blanco | 27 |
| Selección del Sommelier | |
| Xarel·lo, Xarel·lo | 29 |
| Segura Viudas, DO Penedès | |
| Muscat, Gregal d'Espiells | 33 |
| Juvé y Camps, DO Penedès | |
| Albariño, Leiras | 32 |
| Codorniu, DO Rias Baixas | |

VINO ROSADO

| | |
|---|-----------|
| Copa de vino rosado | 7 |
| Selección del Sommelier | |
| Botella de vino rosado | 27 |
| Selección del Sommelier | |
| Pinot Noir, Viñas de Anna Flor de Rosa | 45 |
| Codorniu, DO Cataluña | |
| Garnacha-Syrah, Minuty Rosé d'Or | 69 |
| Château Minuty, DO Côtes de Provence | |

VINO TINTO

| | |
|---|-----------|
| Copa de vino tinto | 8 |
| Selección del Sommelier | |
| Botella de vino tinto | 28 |
| Selección del Sommelier | |
| Garnacha tinta, El Pispá | 33 |
| Vinos del paseante, DO Montsant | |
| Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon y Syrah, Titi | 43 |
| Noguerales, DO Priorat | |
| Tempranillo, Valdubón Reserva | 58 |
| Bodegas Valdubón, DO Ribera del Duero | |
| Tempranillo, Orube Alta Expresión | 69 |
| Solar Viejo, DO Rioja | |

D.O. CAVA

| | |
|---------------------------------|-----------|
| Copa de Cava | 9 |
| Selección del Sommelier | |
| Botella de Cava | 32 |
| Selección del Sommelier | |
| Anna de Codorniu | 35 |
| Blanc de Blancs | |
| Anna de Codorniu | 35 |
| Rosado | |
| Segura Viudas | 45 |
| Torre Galimany | |
| Juvé y Camps Brut Nature | 49 |
| Reserva de la Familia | |
| Freixenet | 59 |
| Reserva Real | |

A.O.C. CHAMPAGNE

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Copa de Champagne | 15 |
| Veuve Clicquot Carte Jaune | |
| Veuve Clicquot Carte Jaune | 85 |
| Veuve Clicquot Rosé | 109 |
| Moët Chandon Grand Vintage | 129 |
| Bollinger Spécial Cuvée | 99 |
| Dom Perignon Prestige | 280 |

CERVEZAS

Nacionales

Moritz, Damm

Internacionales

Coronita

Heineken

VERMUT

Martini

SPIRITS

Combinados

14

Whisky: Dewar's - Four Roses - Ballantine's - Jameson

Ron: Santa Teresa Gran Reserva – Bacardi Carta Blanca Superior – Havana Club 3 años

Ginebra: Bombay – Beefeater – Seagram's

Vodka: Eristoff Brut - Eristoff Black - Absolut

Combinados Premium

18

Whisky: Dewar's 12 años – Aberfeldy 12 años - Chivas 12 años

Ron: Santa Teresa 1796 – Bacardi Gran Reserva 8 años – Havana Club 7 años

Ginebra: Bombay Sapphire – Star of Bombay – Oxley – Beefeater 24 – Monkey 47 – Hendrick's

Vodka: Grey Goose - Absolut Elyx – Belvedere

LOS CLÁSICOS

14

7

Gin&Tonic artesanal:

Ginebra Bombay Sapphire, agua tónica artesanal, hoja aromática, piel de pomelo, lima y bayas de enebro

8

Moscow Mule:

Vodka Belvedere, lima y ginger beer

Manhattan:

Bourbon Woodford reserva, vermut dulce y bitters

6

Negroni:

Ginebra Bombay Sapphire, Campari y vermut dulce

Margarita:

Tequila reposado Casamigos, Cointreau y lima

Sidecar:

Cognac Remy Martin VSOP, Cointreau y limón

