



Room 'eat

A GOURMET ROOM
SERVICE EXPERIENCE



EUROSTARS
BERLIN
Luxury Class



Deutsch	3
English	15
Español	27

Room 'eat

A GOURMET ROOM SERVICE EXPERIENCE



Vegetarisches
Gericht



Kalorienarmes
Gericht



Ursprungsbezeichnung

Willkommen bei **Room-eat**, dem Zimmerservice der Eurostars Hotels, wo Sie Ihr gastronomisches Erlebnis kreieren, ohne auf den Komfort Ihres Zimmers zu verzichten.

Sie können Ihr Essen auf dem Zimmer anfordern, indem Sie das Restaurant, Nebenstelle 220, kontaktieren.

Wenn Sie Ihr Zimmer mit Frühstück reserviert haben, jedoch Ihr Frühstück auf dem Zimmer einnehmen möchten, servieren wir Ihnen das kontinentale Frühstück. Dafür berechnen wir einen Serviceaufschlag von 4 €.

FRÜHSTÜCK: Serviert von 7.00 bis 11.00 Uhr.

FRÜHSTÜCK A LA CARTE: Serviert von 7.00 bis 12.00 Uhr.

SPEISEKARTE: Serviert von 12.00 bis 0.00 Uhr.

Alle Preise mit MwSt. und Serviceaufschlag.

FRÜHSTÜCK

Serviert von 7.00 bis 11.00 Uhr

KONTINENTALES FRÜHSTÜCK

24,00€

Frischer Orangensaft oder Saft nach Wahl:
Apfel, Multivitamin, Tomate, Karotte,
Ananas oder Grapefruit

Süße Backwaren, Brötchen, Toastbrot
-Allergene: *Gluten Laktose Sesam Soja*

Nutella, Butter, Marmelade, Honig,
Natur- oder Fruchtjoghurt
-Allergene: *Laktose Schalenfrüchte Soja*

Müslivariation, Geschnittenes frisches Obst
-Allergene: *Erdnüsse Gluten Schalenfrüchte*

Filterkaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee,
Koffeinfrei, Milch, Kakao, Schokolade, Tee
-Allergene: *Laktose*

FRÜHSTÜCK EUROSTARS

34,00€

Frischer Orangensaft oder Saft nach Wahl:
Apfel, Multivitamin, Tomate, Karotte,
Ananas oder Grapefruit

Süße Backwaren, Brötchen, Toastbrot
-Allergene: *Gluten Laktose Sesam Soja*

Nutella, Butter, Marmelade, Honig,
Natur- oder Fruchtjoghurt
-Allergene: *Laktose Schalenfrüchte Soja*

Müslivariation, Geschnittenes frisches Obst
-Allergene: *Erdnüsse Gluten Schalenfrüchte*

Aufschnitt-und Käsevariation, Geräucherter Lachs
-Allergene: *Gluten Fisch Laktose*

Rührei, Spiegelei oder Omelette
mit knusprigem Speck
-Allergene: *Ei Gluten*

Filterkaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee,
Koffeinfrei, Milch, Kakao, Schokolade, Tee
-Allergene: *Laktose*

FRÜHSTÜCK A LA CARTE

Serviert von 7.00 bis 12.00 Uhr

ZWEI GEKOCHTE EIER 8,00€

5 bis 8 Minuten

-Allergene: Ei

RÜHREIER 14,00€

Käse, Schinken, Champignons, Tomate,
Zwiebeln oder Gemüse

-Allergene: Ei Gluten Laktose

OMELETTE 14,00€

Käse, Schinken, Champignons, Tomate,
Zwiebeln oder Gemüse

-Allergene: Ei Gluten Laktose

ZWEI SPIEGELEIER 14,00€

Serviert mit Speck oder Rostbratwürstchen

-Allergene: Ei Gluten

**Alle Gerichte werden mit einem Salat Bouquet
und Toastbrot serviert**

-Allergene: Gluten

GESCHNITTENES FRISCHES OBST 9,00€

MÜSLI UND CEREALIEN MIT MILCH ODER JOGHURT 6,00€

-Allergene: Erdnuss Gluten Laktose Sesam
Schalenfrüchte Soja

NATURJOGHURT MIT FRÜCHTEN, MARMELADE, GETROCKNETEN FRÜCHTEN UND NÜSSEN 6,00€

-Allergene: Erdnuss Gluten Laktose
Schalenfrüchte Sulfite

SÜSSE TEILCHEN 8,00€

-Allergene: Ei Gluten Laktose Soja

TOASTBROT, BRÖTCHEN, BUTTER, MARMELADE, HONIG, NUTELLA 13,00€

-Allergene: Erdnuss Gluten Laktose Sesam Soja

KÄSE UND AUFSCHNITT-PLATTE 16,00€

-Allergene: Gluten Laktose

SPEISEKARTE

Serviert von 12.00 bis 00.00 Uhr

VORSPEISEN

CAESAR SALAT KLASSISCH 11,50€

Mit Hähnchenbrust, Parmesan, gekochtem Ei, Croutons, Sardellen und Dressing

-Allergene: Ei Fisch Gluten Laktose

TOMATENSALAT 15,00€

Mix aus roten, gelben und Kumato-Tomaten mit Zwiebeln, Avocado, Thunfisch, schwarzen Oliven und gekochtem Ei

-Allergene: Ei Fisch Gluten Sulfite

WEIN-TIPP:

Goldatzel, Spätburgunder Weissherbst

SUPPEN

HÜHNERSUPPE MIT BUNTEM GEMÜSE 7,00€

-Allergene: Sellerie

KÜRBIS-CREMESUPPE 8,50€

Mit Balsamico Creme verfeinert

-Allergene: Sulfite

WEIN-TIPP:

Finca Constanca, Parcela 52, Verdejo

GEGRILLTES FLEISCH

ZARTES MUSKELFLEISCH VOM HÄHNCHENSCHENKEL 11,00€

Ohne Knochen

WEIN-TIPP:

Finca Constanca, Parcela 52, Verdejo

SECRETO IBÉRICO 16,00€

Feines Schweinefleisch vom iberischen Schwein „Geheimes Filet“

WEIN-TIPP:

Beronia, Crianza, Cuvée

Goldatzel, Spätburgunder Weissherbst

ENTRECÔTE 17,00€

Vom Allgäuer Färsen-Rind

WEIN-TIPP:

Schott, Metal Wine, Black Hills

Beronia, Reserva, Mazuelo

Unsere Fleischgerichte werden mit einem Salat Bouquet serviert

FISCH AUS DER PFANNE

WEIN-TIPP:

Finca Constancia, Parcela 52, Verdejo
Schott, Sauvignon Blanc

WELS FILET



13,00€

Aus Mecklenburg-Vorpommern

-Allergene: Fisch

FILET VOM NORWEGISCHEN LACHS

14,00€

-Allergene: Fisch

FILET VOM SAIBLING



17,00€

Aus Schleswig-Holstein

-Allergene: Fisch

Unsere Fischgerichte werden mit einem
Salat Bouquet serviert

VEGETARISCHES GERICHT

GERÄUCHERTER BIO TOFU



10,00€

An gemischtem Salat

WEIN-TIPP:

Cheval d'Or, Merlot

BEILAGEN

Für unsere Hauptgerichte zur Auswahl

KARTOFFEL-PASTINAKEN- PÜREE



4,50€

FENCHEL-WIRSINGKOHL- GEMÜSE



4,50€

KOHLRABI MIT BUNTEN MÖHREN



4,50€

BURGER

STEAKHOUSE FILET BURGER 16,00€

Sourdough Burger-Brötchen, Filet Burger 220 g, Bio-Schnittkäse, Salat, Tomate, Gewürzgurken, Mayonnaise

-Allergene: Ei Gluten Laktose Senf Sesam Soja

WEIN-TIPP:

El Pino, Tempranillo, Shiraz

Beronia, Crianza, Cuvée

BBQ PULLED PORK BURGER 13,00€

Körnersandwich, Pulled Pork, Sauerkraut, BBQ-Sauce

-Allergene: Gluten Laktose Senf Sesam Soja

-Zusatzstoffe: Alkohol Farbstoff Koffein

WEIN-TIPP:

Cheval d'Or, Merlot

El Pino, Tempranillo, Shiraz

GEGRILLTER HÄHNCHEN BURGER 10,50€

Brioche Brot, Zartes Muskelfleisch vom Hähnchenschenkel, Gebratene Champignons & Spinat in Currycreme, Bergkäse

-Allergene: Ei Gluten Laktose Sesam Soja

WEIN-TIPP:

Finca Constanca, Selección

BLAUSCHIMMELKÄSE BURGER 12,00€

Gourmet Burger-Brot, Leichter Blauschimmelkäse, Feigen Chutney, karamellierte Zwiebeln, Rucola, Tomate

-Allergene: Ei Gluten Laktose Sesam Soja

Unsere Burger werden mit einem Salat Bouquet, sowie wahlweise mit Pommes Frites oder frittierten Süßkartoffelstäbchen serviert

SÜSSSPEISEN

APFELSTRUDEL 🍏 6,50€

Klassisch mit Vanillesauce und Vanilleeis serviert

-Allergene: Ei Gluten Laktose Schalenfrüchte

HAUSGEMACHTER TOPFKUCHEN 🍷 6,50€ (Streuselkuchen mit Früchten)

Klassisch mit Vanillesauce und Vanilleeis serviert

-Allergene: Ei Gluten Laktose Schalenfrüchte

HAUSGEMACHTER OBSTSALAT 🍷🍏 6,00€

Mit Joghurtsauce und Ahornsirup serviert

-Allergene: Laktose

CARAMELITA EISCREME 🍷 6,00€

An Schokotörtchen und Erdbeerpüree

-Allergene: Ei Erdnuss Gluten Laktose

Schalenfrüchte

GANACHE AUS WEISSER UND DUNKLER SCHOKOLADE 🍷 (Creme aus Schokolade und Sahne) 6,00€

Mit Churros und fruchtiger Sauce

-Allergene: Gluten Laktose Schalenfrüchte Soja

KAFFEE UND TEE

Serviert von 7.00 bis 0.00 Uhr

ESPRESSO 4,00€

-Zusatzstoffe: Koffeinhaltig

DOPPELTER ESPRESSO 5,00€

-Zusatzstoffe: Koffeinhaltig

CAFÉ CREMA 3,50€

-Zusatzstoffe: Koffeinhaltig

KOFFEINFREIER KAFFEE 3,50€

CAPPUCCINO 5,00€

-Allergene: Laktose

-Zusatzstoffe: Koffeinhaltig

MILCHKAFFEE 5,50€

-Allergene: Laktose

-Zusatzstoffe: Koffeinhaltig

VERSCHIEDENE TEESORTEN 4,50€

Assam Bari

Bergkräuter

Cream Orange (Tooibos)

Earl Grey (Aromatisierter Grüntee)

Fruity Camomile (Kamille)

Green Dragon (Grüner Tee)

Herbs & Ginger (Kräuter & Ingwer)

Mint & Fresh (Pfefferminztee)

Morgentau (Aromatisierter Grüntee)

Red Fruit (Roter Früchtetee)

Spring Darjeeling

SOFT DRINKS

Serviert von 7.00 bis 0.00 Uhr

COCA-COLA (1-5-8-10) Coca-Cola, Cola Light, Cola Zero	20 cl 3,80€
FANTA (1-5-10)	20 cl 3,80€
RED BULL (1-8-12)	25 cl 5,50€
SPRITE (5-10)	20 cl 3,80€
TRADEWINDS EISTEE (1-3) Zitrone und Pfirsich	20 cl 4,20€
SANBITTER (1-3-5-10) Zitrone-Kräuter	98 ml 3,20€
FEVER-TREE Tonic water Indian, Mediterranean, Elderflower, Lemon (9) Ginger Ale, Ginger Beer (9-10)	20 cl 5,10€
SCHWEPPE Soda water	20 cl 3,50€
GEROLSTEINER Sprudel und Still	25 cl 3,50€ 75 cl 7,00€
FRISCHER ORANGENSAFT	30 cl 6,00€
VAIHINGER Apfelsaft, Orangensaft oder Multisaft Crannberry, Ananassaft oder Grapefruitsaft	20 cl 4,00€ 30 cl 4,50€
PFIRSICH NEKTAR	30 cl 4,50€
TOMATENSAFT	30 cl 4,50€
BIONADE HOLUNDER (1)	30 cl 4,50€

ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff - 2 Konservierungsstoffe - 3 Antioxidationsmittel -
4 Geschmacksverstärker - 5 Süßungsmittel - 6 Phosphat -
7 Nitrat - 8 Koffeinhaltig - 9 Chinin - 10 Säureregulatoren -
11 Stabilisatoren - 12 Taurin

FASSBIER

Serviert von 12.00 bis 0.00 Uhr

- DEUTSCHLAND

RADEBERGER, PILSNER	33 cl 4,30€
	50 cl 5,90€

BERLINER KINDL, JUBILÄUMS, PILSNER	33 cl 4,30€
	50 cl 5,90€

FLASCHENBIER

Serviert von 12.00 bis 0.00 Uhr

- DEUTSCHLAND

BERLINER KINDL WEISSE	33 cl 4,50€
Rot oder grün	

SCHOPPE BRÄU CRAFT BEER	
-MOLLE HELLES	33 cl 4,60€

-BERLINER SCHNAUZE DUNKELBIER	33 cl 5,10€
--	-------------

-BERLIN.ALE	33 cl 5,60€
--------------------	-------------

ALLGÄUER BÜBLE EDELWEISSBIER	50 cl 5,50€
---	-------------

JEVER FUN	33 cl 4,50€
Alkoholfrei	

- IRLAND

KILKENNY RED ALE	33 cl 5,00€
-------------------------	-------------

- TSCHECHIEN

KRUSOVICE CERNÉ	50 cl 5,50€
Dunkelbier	

- SPANIEN

ESTRELLA GALICIA	33 cl 4,50€
-------------------------	-------------

Allergene: Alle Biere enthalten Spuren von Gluten

ROTWEIN

Serviert von 12.00 bis 0.00 Uhr

- DEUTSCHLAND

666 METAL WINES	0,20 L	8,90€
BLACK HILLS	0,75 L	30,00€
Weingut F. E. Schott		
Trocken - Cuvée - Nahe		
St. Laurent, Dunkelfelder		

- FRANKREICH

CHEVAL D'OR	0,20 L	4,80€
Trocken - Merlot - Vin de Pay	0,75 L	16,00€
FRANÇOIS ARNAUD	0,20 L	8,20€
CÔTES-DU-RHÔNE	0,75 L	27,40€
Trocken - Côtes-du-Rhône Villages AOC		
Shiraz		

- SPANIEN

EL OLIVO	0,20 L	4,80€
Castillo de la Villa	0,75 L	16,00€
Trocken - D.O. Vino de Toro		
Tempranillo		

EL PINO	0,20 L	4,80€
Bodegas Juan Gil	0,75 L	16,00€
Trocken - D.O.P. Jumilla		
Tempranillo, Shiraz		

FINCA CONSTANCIA	0,20 L	6,30€
Selección	0,75 L	20,00€
Trocken - Cuvée - D.O. Vino de La Mancha		
Syra, Cab. Sauv., Cab. Franc, Petit Verdot,		
Graciano, Tempranilo		

BERONIA	0,20 L	6,70€
CRIANZA - Trocken	0,75 L	21,60€
Cuvée - D.O.C. Rioja		
Garnacha tinta, Tempranillo, Mazuelo		

BERONIA	0,20 L	10,20€
RESERVA - Trocken	0,75 L	34,90€
Cuvée - D.O.C. Rioja		
Mazuelo		

ROSÉWEIN

Serviert von 12.00 bis 0.00 Uhr

- DEUTSCHLAND

GOLDATZEL

Weingut Goldatzel

Feinherb - QbA Rheingau

Spätburgunder Weißherbst

0,20 L 6,50€

0,75 L 20,80€

WEISSWEIN

Serviert von 12.00 bis 0.00 Uhr

- DEUTSCHLAND

FRITZ FISK

Trocken - QbA Mosel

Weingut Dr. Pauly-Bergweiler

Riesling

0,20 L 6,30€

0,75 L 20,00€

F. E. SCHOTT

Trocken - QbA Nahe

Sauvignon Blanc

0,20 L 6,30€

0,75 L 20,60€

666 METAL WINES

STONER ROCK

Weingut F. E. Schott

Trocken - Cuvée - Nahe

Riesling, Scheurebe

0,20 L 8,90€

0,75 L 30,60€

- FRANKREICH

L'OR DU SUD

Trocken - Pays d'Oc IGP

Chardonnay

0,20 L 6,30€

0,75 L 20,00€

- SPANIEN

FINCA CONSTANCIA

Parcela 52

Verdejo - Trocken

D.O. Vino de La Mancha

0,20 L 6,50€

0,75 L 20,80€

Allergene: Alle Weine enthalten Spuren von Sulfiten

CHAMPAGNER UND CAVA

Serviert von 12.00 bis 0.00 Uhr

TAITTINGER	0,37 L	54,50€
Brut Réserve	0,75 L	95,60€
A.O.C. Champagne Reims		
Maison Taittinger		
Pinot Noir, Chardonnay & Meunier		

R DE RUINART	0,37 L	67,00€
Brut	0,75 L	115,50€
A.O.C. Champagne Reims		
Maison Ruinart		
Pinot Noir, Chardonnay & Meunier		

FREIXENET	0,15 L	5,90€
Cordón Negro	0,75 L	23,50€
Cava Brut - D.O. Penedès		
Macabeo, Parellada & Xarel·lo		

JUVÉ Y CAMPS	0,75 L	49,00€
Reserva de la Familia		
Cava Brut Nature - D.O. Sant Sadurni		
Macabeo, Parellada & Xarel·lo		

*Allergene: Alle Champagner und Cavas
enthalten Spuren von Sulfiten*

**Weitere Getränke erfragen Sie bitte bei unserem
Servicepersonal**

Aufschlag zum Preis der Lobby Bar: Cocktails 2 €; Rest 1 €

Alle Preise mit MwSt. und Serviceaufschlag

**Aufschlag Extra-Service 4 €:
Gläser, Eiswürfel, Flasche öffnen**

Room 'eat

A GOURMET ROOM SERVICE EXPERIENCE



Vegetarian
dish



Low-calorie
dish



Protected
Designation of Origin

Welcome to **Room-eat**, the room service of the Eurostars Hotels where yourself create your dining experience without giving up the comfort of your room.

You can order your meal in the room by contacting the Restaurant at extension 220.

If you have reserved your room with breakfast but wish to have your breakfast in your room, we will serve you the Continental Breakfast. For this service we charge a charge of €4.

BREAKFAST: From 7:00 a.m. to 11:00 a.m.

BREAKFAST A LA CARTE: From 7:00 a.m. to 12:00 noon.

MENU: Served from 12.00 noon to 12.00 midnight.

All prices included VAT and service charge.

BREAKFAST

From 7.00 a.m. until 11.00 a.m.

CONTINENTAL BREAKFAST

€ 24.00

Fresh orange juice or juices at your choice:
Apple, pineapple, grapefruit, carrot,
tomato or multivitamin.

Pastries, rolls and toast bread.

-Allergens: *Gluten Lactose Soy Sesame*

Nutella, butter, jam, honey, plain or fruit yogurt.

-Allergens: *Lactose Nuts Soy*

Cereals, fresh sliced fruits.

-Allergens: *Gluten Nuts Peanuts*

Coffee, espresso, decaffeinated, cappuccino,
milk coffee, milk, cacao, chocolate or tea.

-Allergens: *Lactose*

EUROSTARS BREAKFAST

€ 34.00

Fresh orange juice or juices at your choice:
Apple, pineapple, grapefruit, carrot,
tomato or multivitamin.

Pastries, rolls and toast bread.

-Allergens: *Gluten Lactose Soy Sesame*

Nutella, butter, jam, honey, plain or fruit yogurt.

-Allergens: *Lactose Nuts Soy*

Cereals, sliced fresh fruits.

-Allergens: *Gluten Nuts Peanuts*

Assortment of cold cuts and cheeses,
smoked salmon.

-Allergens: *Gluten Fish Lactose*

Scrambled eggs, fried eggs or French omelet
with crispy bacon.

-Allergens: *Egg Gluten*

Coffee, espresso, decaffeinated, cappuccino,
milk coffee, milk, cacao, chocolate or tea.

-Allergens: *Lactose*

BREAKFAST A LA CARTE

From 7.00 a.m. until 12.00 noon

TWO BOILED EGGS €8.00

5 to 8 minutes.

-Allergens: Egg

SCRAMBLED EGGS €14.00

Cheese, ham, mushrooms, tomato, onion or vegetables.

-Allergens: Gluten Egg Lactose

FRENCH OMELET €14.00

Cheese, ham, mushrooms, tomato, onion or vegetables.

-Allergens: Gluten Egg Lactose

TWO FRIED EGGS €14.00

Served with bacon or bratwurst.

-Allergens: Gluten Egg

All egg dishes served with a salad bouquet and toast bread.

-Allergens: Gluten

SLICED FRESH FRUIT €9.00

CEREALS WITH MILK OR YOGURT €6.00

-Allergens: Gluten Lactose Nuts Peanut Sesame Soy

PLAIN YOGURT WITH FRUITS, JAM OR DRIED FRUITS €6.00

-Allergens: Gluten Lactose Nuts Peanut Sulfites

ASSORTMENT OF PASTRIES €8.00

-Allergens: Egg Gluten Lactose Soy

TOAST BREAD, ROLLS, BUTTER, JAM, HONEY AND NUTELLA €13.00

-Allergens: Gluten Lactose Nuts Sesame Soy

ASSORTMENT OF CHEESE AND COLD CUTS €16.00

-Allergens: Gluten Lactose

FOOD MENU

From 12:00 noon to 12:00 midnight

STARTERS

CLASSIC CAESAR SALAD €11.50

Served with chicken breast, Parmesan cheese, egg, croutons, anchovies and dressing.

-Allergens: Egg Fish Gluten Lactose

TOMATO SALAD €15.00

Mix of red, yellow and Kumato tomatoes. Served with onions, avocado, tuna fish, black olives and boiled egg.

-Allergens: Egg Fish Gluten Sulfites

WINE TIP:

Goldatzel, Spätburgunder Weissherbst

SOUPS

CHICKEN SOUP WITH MIXED VEGETABLES €7.00

-Allergens: Cereals

PUMPKIN CREAM SOUP €8.50

With a touch of balsamic cream.

-Allergens: Sulfites

WINE TIP:

Finca Constancia, Parcela 52, Verdejo

GRILLED MEAT DISHES

BONELESS TENDER CHICKEN THIGH €11.00

WINE TIP:

Finca Constancia, Parcela 52, Verdejo

SECRETO IBÉRICO €16.00

Fine Iberian pork meat "secret fillet".

WINE TIP:

Beronia, Crianza, Cuvée

Goldatzel, Spätburgunder Weissherbst

ENTRECÔTE URSPRUNG €17.00

From the Allgäu Färsen beef.

WINE TIP:

Schott, Metal Wine, Black Hills

Beronia, Reserva, Mazuelo

Our meat dishes served with a salad bouquet.

GRILLED FISH DISHES

WINE TIP:

Finca Constancia, Parcela 52, Verdejo
Schott, Sauvignon Blanc

CATFISH FILLET  €13.00

From Mecklenburg-Vorpommern.

-Allergens: Fish

NORWEGIAN SALMON FILLET €14.00

-Allergens: Fish

CHAR FILLET  €17.00

From Schleswig-Holstein.

-Allergens: Fish

Our fish dishes served with a salad bouquet.

VEGETARIAN DISH

SMOKED ORGANIC TOFU   €10.00

Served with a mixed salad.

WINE TIP:

Cheval d'Or, Merlot

SIDE DISHES

For the main course to select

POTATO PARSNIP PUREE   €4.50

FENNEL-SAVOY-CABBAGE MIX   €4.50

**KOHLRABI WITH COLORFUL
CARROTS**   €4.50

BURGERS

STEAKHOUSE FILLET BURGER €16.00

Sourdough burger bread, 220g fillet, salad, tomato, gherkin, organic cheese and mayonnaise.

-Allergens: Egg Gluten Lactose Mustard Sesame Soy

WINE TIP:

El Pino, Tempranillo, Shizar
Beronia, Crianza, Cuvée

BBQ PULLED PORK BURGER €13.00

Whole bread sandwich, pulled pork, sauerkraut and BBQ sauce.

-Allergens: Gluten Lactose Mustard Sesame Soy
-Additives: Alcohol Caffeine Dye

WINE TIP:

Cheval d'Or, Merlot
El Pino, Tempranillo, Shiraz

GRILLED CHICKEN BURGER €10.50

Brioche bread, tender muscle chicken meat, spicy cheese and mushrooms & spinach in curry cream.

-Allergens: Egg Gluten Lactose Sesame Soy

WINE TIP:

Finca Constanca, Selección

BLUE CHEESE BURGER €12.00

Gourmet burger bread, light blue cheese, fig chutney, caramelized onion, arugula and tomato.

-Allergens: Egg Gluten Lactose Sesame Soy

Our burgers served with a salad bouquet and French fries or sweet potato fries.

DESSERTS

APPLE STRUDEL 🌿 €6.50

Served with vanilla sauce and vanilla ice cream.

-Allergens: Egg Gluten Lactose Nuts

HOMEMADE CRUMBLE CAKE WITH FRUITS 🌿 €6.50

Served with vanilla sauce and vanilla ice cream.

-Allergens: Egg Gluten Lactose Nuts

HOMEMADE FRUIT SALAD 🌿 🍏 €6.00

Served with yogurt sauce and maple syrup.

-Allergens: Lactose

CARMELITA ICE CREAM 🌿 €6.00

Served with chocolate cake and strawberry puree.

-Allergens: Egg Gluten Lactose Nuts Peanut

WHITE AND BLACK CHOCOLATE GANACHE 🌿 €6.00

Served with "churros" and fruit sauce.

-Allergens: Gluten Lactose Nuts Soy

COFFEE & TEA

From 7:00 a.m. to 12:00 midnight

ESPRESSO

€ 4.00

-Additives: Caffeine

DOUBLE ESPRESSO

€ 5.00

-Additives: Caffeine

BLACK COFFEE

€ 3.50

-Additives: Caffeine

DECAFFEINATED

€ 3.50

CAPPUCCINO

€ 5.00

-Allergens: Lactose

-Additives: Caffeine

COFFEE WITH MILK

€ 5.50

-Allergens: Lactose

-Additives: Caffeine

ASSORTED TEAS

€ 4.50

Assam Bari

Bergkräuter (Mountain herbs)

Cream Orange (Rooibos tee)

Earl Grey (Flavored green tea)

Fruity Camomile

Green Dragon (Green tea)

Herbs & Ginger (Herbs and ginger)

Mint & Fresh

Morgentau (Flavored green tea)

Red Fruit

Spring Darjeeling

SOFT DRINKS

From 7:00 a.m. to 12:00 midnight

COCA-COLA (1-5-8-10) Coca-Cola, Cola Light, Cola Zero.	20 cl €3.80
FANTA (1-5-10)	20 cl €3.80
RED BULL (1-8-12)	25 cl €5.50
SPRITE (5-10)	20 cl €3.80
TRADEWINDS ICETEA (1-3) Lemon or peach.	20 cl €4.20
SANBITTER (1-3-5-10) Lemon and herbs.	98 ml €3.20
FEVER-TREE Tonic water. Indian, Mediterranean, Elderflower, Lemon (9). Ginger Ale, Ginger Beer (9-10).	20 cl €5.10
SCHWEPPEs Tonic water.	20 cl €3.50
GEROLSTEINER Still water or sparkling water.	25 cl €3.50 75 cl €7.00
FRESH ORANGE JUICE	30 cl €6.00
VAIHINGER Bottled fruit juice Apple, Orange or Multifruits. Cranberry, Pineapple or Grapefruit.	20 cl €4.00 30 cl €4.50
PEACH NECTAR	30 cl €4.50
TOMATO JUICE	30 cl €4.50
BIONADE ELDERBERRY (1) Elder lemonade.	30 cl €4.50

ADDITIVES

1 Colorant - **2** Preservative - **3** Antioxidant - **4** Flavor enhancer -
5 Sweetener - **6** Phosphate - **7** NitratE - **8** Caffeine - **9** Quinine -
10 Acidity regulator - **11** Stabilizer - **12** Taurine

DRAUGHT BEER

From 12:00 noon to 12:00 midnight

- GERMANY

RADEBERGER, PILSNER	33 cl €4.30
	50 cl €5.90

BERLINER KINDL, JUBILÄUMS, PILSNER	33 cl €4.30
	50 cl €5.90

BOTTLED BEER

From 12:00 noon to 12:00 midnight

- GERMANY

BERLINER KINDL WEISSE	33 cl €4.50
Red or green.	

SCHOPPE BRÄU CRAFT BEER	
-MOLLE HELLES	33 cl €4.60
-BERLINER SCHNAUZE	
DUNKELBIER (Dark)	33 cl €5.10
-BERLIN.ALE	33 cl €5.60

ALLGÄUER BÜBLE EDELWEISSBIER	50 cl €5.50
---	-------------

JEVER FUN	33 cl €4.50
Alcohol-free	

- IRELAND

KILKENNY RED ALE	33 cl €5.00
-------------------------	-------------

- CZECH REPUBLIC

KRUSOVICE CERNÉ	50 cl €5.50
Dark	

- SPAIN

ESTRELLA GALICIA	33 cl €4.50
-------------------------	-------------

Allergens: All beers contain traces of gluten.

RED WINE

From 12:00 noon to 12:00 midnight

- GERMANY

666 METAL WINES	0,20 L	€8.90
BLACK HILLS	0,75 L	€30.00
F. E. Schott winery		
Dry - Cuvée - Nahe		
St. Laurent, Dunkelfelder		

- FRANCE

CHEVAL D'OR	0,20 L	€4.80
Dry - Merlot - Vin de Pay	0,75 L	€16.00
FRANÇOIS ARNAUD	0,20 L	€8.20
CÔTES-DU-RHÔNE	0,75 L	€27.40
Dry - Côtes-du-Rhône Villages AOC		
Shiraz		

- SPAIN

EL OLIVO	0,20 L	€4.80
Castillo de la Villa	0,75 L	€16.00
Dry - D.O. Vino de Toro		
Tempranillo		

EL PINO	0,20 L	€4.80
Bodegas Juan Gil	0,75 L	€16.00
Dry - D.O.P. Jumilla		
Tempranillo, Shiraz		

FINCA CONSTANCIA	0,20 L	€6.30
Selección	0,75 L	€20.00
Dry - Cuvée - D.O. Vino de La Mancha		
Syra, Cab. Sauv., Cab. Franc, Petit Verdot,		
Graciano, Tempranilo		

BERONIA	0,20 L	€6.70
CRianza - Dry	0,75 L	€21.60
Cuvée - D.O.C. Rioja		
Garnacha tinta, Tempranillo, Mazuelo		

BERONIA	0,20 L	€10.20
RESERVA - Dry	0,75 L	€34.90
Cuvée - D.O.C. Rioja		
Mazuelo		

ROSÉ WINE

From 12:00 noon to 12:00 midnight

- GERMANY

GOLDATZEL

Goldatzel winery

Feinherb - QbA Rheingau

Spätburgunder Weißherbst

0,20 L € 6.50

0,75 L € 20.80

WHITE WINE

From 12:00 noon to 12:00 midnight

- GERMANY

FRITZ FISK

Dty - QbA Mosel

Dr. Pauly-Bergweiler

Riesling

0,20 L € 6.30

0,75 L € 20.00

F. E. SCHOTT

Dry - QbA Nahe

Sauvignon Blanc

0,20 L € 6.30

0,75 L € 20.60

666 METAL WINES

STONER ROCK

F. E. Schott winery

Dry - Cuvée - Nahe

Riesling, Scheurebe

0,20 L € 8.90

0,75 L € 30.60

- FRANCE

L'OR DU SUD

Dry - Pays d'Oc IGP

Chardonnay

0,20 L € 6.30

0,75 L € 20.00

- SPAIN

FINCA CONSTANCIA

Parcela 52

Verdejo - Dry

D.O. Vino de La Mancha

0,20 L € 6.50

0,75 L € 20.80

Allergens: All wines contain traces of sulfites.

CHAMPAGNE & CAVA

From 12:00 noon to 12:00 midnight

TAITTINGER	0,37 L	€ 54.50
Brut Réserve	0,75 L	€ 95.60
A.O.C. Champagne Reims		
Maison Taittinger		
Pinot Noir, Chardonnay & Meunier		

R DE RUINART	0,37 L	€ 67.00
Brut	0,75 L	€ 115.50
A.O.C. Champagne Reims		
Maison Ruinart		
Pinot Noir, Chardonnay & Meunier		

FREIXENET	0,15 L	€ 5.90
Cordón Negro	0,75 L	€ 23.50
Cava Brut - D.O. Penedès		
Macabeo, Parellada & Xarel·lo		

JUVÉ Y CAMPS	0,75 L	€ 49.00
Reserva de la Familia		
Cava Brut Nature - D.O. Sant Sadurni		
Macabeo, Parellada & Xarel·lo		

Allergens: All champagnes and cavas contain traces of sulfites.

All further drinks, please ask our service staff.

Additional charge to the prices of the Lobby Bar carte:
Cocktails €2:00, other drinks €1:00.

All prices included VAT and service charge.

For each extra service, like glasses, ice cubes or open a bottle, we will charge €4.00.

Room'eat

A GOURMET ROOM SERVICE EXPERIENCE



Plato
vegetariano



Bajo en
calorías



Denominación
de Origen Protegida

Bienvenido a **Room-eat**, el servicio de habitaciones de los hoteles Eurostars, donde usted mismo crea su experiencia gastronómica sin renunciar a la comodidad de su habitación.

Puede solicitar su comida en la habitación contactando con el Restaurante, extensión 220.

Si ha reservado desayuno buffet pero desea tomar su desayuno en su habitación, le serviremos el desayuno continental. Por este servicio cobraremos un cargo de 4 €.

DESAYUNO: De 7:00 a 11:00 h.

DESAYUNO A LA CARTA: De 7:00 a 12:00 h.

MENÚ: De 12.00 a 24.00 h.

Todos los precios incluyen el IVA y el servicio.

DESAYUNOS

De 7:00 a 11:00 h.

DESAYUNO CONTINENTAL

24,00€

Zumo de naranja natural o zumos a elegir:
Manzana, piña, pomelo, zanahoria,
tomate o multivitaminas.

Pasteles, panecillos y pan tostado.

-Alérgenos: *Gluten Lactosa Sésamo Soja*

Nutella, mantequilla, mermelada, miel,
yogur natural o de frutas.

-Alérgenos: *Frutos de cáscara Lactosa Soja*

Cereales, frutas frescas en rodajas.

-Alérgenos: *Cacahuete Frutos de cáscara Gluten*

Café, espresso, descafeinado, capuchino, leche,
café con leche, cacao, chocolate o té.

-Alérgenos: *Lactosa*

DESAYUNO EUROSTARS

34,00€

Zumo de naranja natural o zumos a elegir:
Manzana, piña, pomelo, zanahoria,
tomate o multivitaminas.

Pasteles, panecillos y pan tostado.

-Alérgenos: *Gluten Lactosa Sésamo Soja*

Nutella, mantequilla, mermelada, miel,
yogur natural o de frutas.

-Alérgenos: *Frutos de cáscara Lactosa Soja*

Cereales, frutas frescas en rodajas.

-Alérgenos: *Cacahuete Frutos de cáscara Gluten*

Surtido de embutidos y quesos,
salmón ahumado.

-Alérgenos: *Gluten Lactosa Pescado*

Huevos revueltos, huevos fritos o tortilla francesa
con beicon crujiente.

-Alérgenos: *Gluten Huevo*

Café, espresso, descafeinado, capuchino, leche,
café con leche, cacao, chocolate o té.

-Alérgenos: *Lactosa*

DESAYUNO A LA CARTA

De 7:00 a 12:00 h.

DOS HUEVOS COCIDOS  **8,00€**

5 u 8 minutos.

-Alérgenos: *Huevo*

HUEVOS REVUELTOS  **14,00€**

Queso, jamón, champiñones, tomate, cebolla o vegetales.

-Alérgenos: *Gluten Huevo Lactosa*

TORTILLA FRANCESA  **14,00€**

Queso, jamón, champiñones, tomate, cebolla o verduras.

-Alérgenos: *Gluten Huevo Lactosa*

DOS HUEVOS FRITOS **14,00€**

Servido con beicon o bratwurst.

-Alérgenos: *Gluten Huevo*

Todos los platos de huevo van acompañados de bouquet de ensalada y tostadas.

-Alérgenos: *Gluten*

FRUTA FRESCA EN RODAJAS   **9,00€**

CEREALES CON LECHE O YOGURT  **6,00€**

-Alérgenos: *Cacahuete Frutos de cáscara Gluten*

Lactosa Sésamo Soja

YOGUR NATURAL CON FRUTAS, MERMELADA O FRUTOS SECOS  **6,00€**

-Alérgenos: *Cacahuete Frutos de cáscara*

Gluten Lactosa Sulfitos

SURTIDO DE PASTELES  **8,00€**

-Alérgenos: *Gluten Huevo Lactosa Soja*

PAN TOSTADO, ROLLITOS, MIEL, MANTEQUILLA, MERMELADAS Y NUTELLA  **13,00€**

-Alérgenos: *Frutos de cáscara Gluten Lactosa*

Sésamo Soja

SURTIDO DE EMBUTIDOS Y QUESOS **16,00€**

-Alérgenos: *Gluten Lactosa*

MENÚ

De 12:00 a 24:00 h.

ENTRANTES

ENSALADA CÉSAR

11,50€

Pechuga de pollo, Parmesano, huevo, picatostes, anchovas y salsa.

-Alérgenos: *Gluten Huevo Lactosa Pescado*

ENSALADA DE TOMATE

15,00€

Mezcla de tomates rojos, amarillos y Kumato. servido con cebolla, aguacate, atún, aceitunas negras y huevo cocido.

-Alérgenos: *Gluten Huevo Pescado Sulfitos*

VINO RECOMENDADO:

Goldatzel, Spätburgunder Weissherbst

SOPAS

SOPA DE POLLO CON VERDURAS

7,00€

-Alérgenos: *Apio*

CREMA DE CALABAZA

8,50€

Con un toque de crema balsámica.

-Alérgenos: *Sulfitos*

VINO RECOMENDADO:

Finca Constancia, Parcela 52, Verdejo

CARNES A LA PARRILLA

MUSLO DE POLLO DESHUESADO

11,00€

VINO RECOMENDADO:

Finca Constancia, Parcela 52, Verdejo

SECRETO IBÉRICO

16,00€

VINOS RECOMENDADOS:

Beronia, Crianza, Cuvée

Goldatzel, Spätburgunder Weissherbst

ENTRECOT

17,00€

De ternera de Allgäu.

VINOS RECOMENDADOS:

Schott, Metal Wine, Black Hills

Beronia, Reserva, Mazuelo

Nuestros platos de carne van acompañados de bouquet de ensalada.

PESCADOS A LA PARRILLA

VINOS RECOMENDADOS:

Finca Constancia, Parcela 52, Verdejo
Schott, Sauvignon Blanc

FILETE DE BAGRE  **13,00€**
De Mecklenburg-Vorpommern.
-Alérgenos: Pescado

FILETE DE SALMÓN NORUEGO **14,00€**
-Alérgenos: Pescado

FILETE DE TRUCHA  **17,00€**
De Schleswig-Holstein.
-Alérgenos: Pescado

Nuestros platos de pescado van acompañados
de bouquet de ensalada.

PLATO VEGETARIANO

TOFU ORGÁNICO AHUMADO   **10,00€**
Servido con ensalada mixta.

VINO RECOMENDADO:
Cheval d'Or, Merlot

GUARNICIONES

De los platos principales, a elegir

PURÉ DE PATATA Y CHIRIVÍA   **4,50€**

HINOJO CON COL RIZADA   **4,50€**

**COLINABO CON ZANAHORIAS
DE COLORES**   **4,50€**

HAMBURGUESAS

STEAKHOUSE BURGER

16,00€

Pan de hamburguesa, hamburguesa de 220 g, ensalada, tomate, pepinillo, queso ecológico y mayonesa.

-Alérgenos: *Gluten Huevo Lactosa Mostaza Sésamo Soja*

VINOS RECOMENDADOS:

El Pino, Tempranillo, Shiraz

Beronia, Crianza, Cuvée

BURGER BBQ DE CERDO

13,00€

Pan de sándwich integral, tiras de cerdo, chucrut y salsa BBQ.

-Alérgenos: *Gluten Lactosa Mostaza Sésamo Soja*

-Aditivos: *Alcohol Cafeína Colorante*

VINOS RECOMENDADOS:

Cheval d'Or, Merlot

El Pino, Tempranillo, Shiraz

BURGER DE POLLO A LA PARRILLA 10,50€

Pan de brioche, carne de pollo, queso con especias y champiñones y espinacas a la salsa de curry.

-Alérgenos: *Gluten Huevo Lactosa Sésamo Soja*

VINO RECOMENDADO:

Finca Constancia, Selección

BURGER DE QUESO AZUL

12,00€

Pan de hamburguesa gourmet, queso azul light, chutney de higo, cebolla caramelizada, rúcula y tomate.

-Alérgenos: *Gluten Huevo Lactosa Sésamo Soja*

Nuestras hamburguesas van acompañadas de bouquet de ensalada, patatas fritas o boniato frito, a elegir.

POSTRES

STRUDEL DE MANZANA

6,50€

Con salsa de vainilla y helado de vainilla.

-Alérgenos: *Frutos de cáscara Gluten Huevo Lactosa*

CRUMBLE CASERO CON FRUTAS

6,50€

Con salsa de vainilla y helado de vainilla.

-Alérgenos: *Frutos de cáscara Gluten Huevo Lactosa*

ENSALADA CASERA DE FRUTAS

6,00€

Con salsa de yogur y jarabe de arce.

-Alérgenos: *Lactosa*

HELADO DE CARMELITA

6,00€

Con pastel de chocolate y puré de fresa.

-Alérgenos: *Cacahuete Frutos de cáscara Gluten Huevo Lactosa*

GANACHE DOS CHOCOLATES

6,00€

Con churros y salsa de frutas.

-Alérgenos: *Frutos de cáscara Gluten Lactosa Soja*

CAFÉS Y TÉS

De 7:00 a 24:00 h.

ESPRESSO 4,00€

-Aditivos: *Cafeína*

ESPRESSO DOBLE 5,00€

-Aditivos: *Cafeína*

CAFÉ AMERICANO 3,50€

-Aditivos: *Cafeína*

DESCAFEINADO 3,50€

CAPUCHINO 5,00€

-Alérgenos: *Lactosa*

-Aditivos: *Cafeína*

CAFÉ CON LECHE 5,50€

-Alérgenos: *Lactosa*

-Aditivos: *Cafeína*

SURTIDO DE TÉS VARIADOS 4,50€

Assam Bari

Bergkräuter (Hierbas de montaña)

Cream Orange (Té rooibos)

Earl Grey (Té verde aromatizado)

Fruity Camomile (Manzanilla)

Green Dragon (Té verde)

Herbs & Ginger (Hierbas y jengibre)

Mint & Fresh (Infusión de menta)

Morgentau (Té verde aromatizado)

Red Fruit (Frutos rojos)

Spring Darjeeling

REFRESCOS

De 7:00 a 24:00 h.

COCA-COLA (1-5-8-10) Coca-Cola, Cola Light, Cola Zero.	20 cl 3,80€
FANTA (1-5-10)	20 cl 3,80€
RED BULL (1-8-12)	25 cl 5,50€
SPRITE (5-10)	20 cl 3,80€
TRADEWINDS ICETEA (1-3) Limón o melocotón.	20 cl 4,20€
SANBITTER (1-3-5-10) Limón y hierbas.	98 ml 3,20€
FEVER-TREE Agua tónica. Indian, Mediterranean, Elderflower, Lemon (9). Ginger Ale, Ginger Beer (9-10).	20 cl 5,10€
SCHWEPPEs Agua tónica.	20 cl 3,50€
GEROLSTEINER Agua con o sin gas.	25 cl 3,50€ 75 cl 7,00€
ZUMO DE NARANJA NATURAL	30 cl 6,00€
VAIHINGER Zumo de fruta embotellado Manzana, Naranja o Multifrutas. Arándano, Piña o Pomelo.	20 cl 4,00€ 30 cl 4,50€
NÉCTAR DE MELOCOTÓN	30 cl 4,50€
ZUMO DE TOMATE	30 cl 4,50€
BIONADE ELDERBERRY (1) Refresco de saúco.	30 cl 4,50€

ADITIVOS

1 Colorante - 2 Conservante - 3 Antioxidante - 4 Potenciadores del sabor - 5 Edulcorante - 6 Fosfato - 7 Nitrato - 8 Cafeína - 9 Quinina - 10 Regulador de la acidez - 11 Estabilizante - 12 Taurina

CERVEZA DE BARRIL

De 12:00 a 24:00 h.

- ALEMANIA

RADEBERGER, PILSNER	33 cl 4,30€
	50 cl 5,90€

BERLINER KINDL, JUBILÄUMS, PILSNER	33 cl 4,30€
	50 cl 5,90€

CERVEZA DE BOTELLA

De 12:00 a 24:00 h.

- ALEMANIA

BERLINER KINDL WEISSE	33 cl 4,50€
Rojo o verde.	

SCHOPPE BRÄU CRAFT BEER	
-MOLLE HELLES	33 cl 4,60€
-BERLINER SCHNAUZE	
DUNKELBIER (Negra)	33 cl 5,10€
-BERLIN.ALE	33 cl 5,60€

ALLGÄUER BÜBLE	
EDELWEISSBIER	50 cl 5,50€

JEVER FUN	33 cl 4,50€
Sin alcohol	

- IRLANDA

KILKENNY RED ALE	33 cl 5,00€
-------------------------	-------------

- REP. CHECA

KRUSOVICE CERNÉ	50 cl 5,50€
Negra	

- ESPAÑA

ESTRELLA GALICIA	33 cl 4,50€
-------------------------	-------------

Alérgenos: Todas las cervezas contienen trazas de gluten.

VINO TINTO

De 12:00 a 24:00 h.

- ALEMANIA

666 METAL WINES	0,20 L	8,90€
BLACK HILLS	0,75 L	30,00€
Bodega F. E. Schott		
Seco - Cuvée - Nahe		
St. Laurent, Dunkelfelder		

- FRANCIA

CHEVAL D'OR	0,20 L	4,80€
Seco - Merlot - Vin de Pay	0,75 L	16,00€

FRANÇOIS ARNAUD	0,20 L	8,20€
CÔTES-DU-RHÔNE	0,75 L	27,40€
Seco - Côtes-du-Rhône Villages AOC		
Shiraz		

- ESPAÑA

EL OLIVO	0,20 L	4,80€
Castillo de la Villa	0,75 L	16,00€
Seco - D.O. Vino de Toro		
Tempranillo		

EL PINO	0,20 L	4,80€
Bodega Juan Gil	0,75 L	16,00€
Seco - D.O.P. Jumilla		
Tempranillo, Shiraz		

FINCA CONSTANCIA	0,20 L	6,30€
Selección	0,75 L	20,00€
Seco - Cuvée - D.O. Vino de La Mancha		
Syra, Cab. Sauv., Cab. Franc, Petit Verdot,		
Graciano, Tempranilo		

BERONIA	0,20 L	6,70€
CRianza - Seco	0,75 L	21,60€
Cuvée - D.O.C. Rioja		
Garnacha tinta, Tempranillo, Mazuelo		

BERONIA	0,20 L	10,20€
RESERVA - Seco	0,75 L	34,90€
Cuvée - D.O.C. Rioja		
Mazuelo		

VINO ROSADO

De 12:00 a 24:00 h.

- ALEMANIA

GOLDATZEL

Bodega Goldatzel

Feinherb - QbA Rheingau

Spätburgunder Weißherbst

0,20 L 6,50€

0,75 L 20,80€

VINO BLANCO

De 12:00 a 24:00 h.

- ALEMANIA

FRITZ FISK

Seco - QbA Mosel

Dr. Pauly-Bergweiler

Riesling

0,20 L 6,30€

0,75 L 20,00€

F. E. SCHOTT

Seco - QbA Nahe

Sauvignon Blanc

0,20 L 6,30€

0,75 L 20,60€

666 METAL WINES

STONER ROCK

Bodega F. E. Schott

Seco - Cuvée - Nahe

Riesling, Scheurebe

0,20 L 8,90€

0,75 L 30,60€

- FRANCIA

L'OR DU SUD

Seco - Pays d'Oc IGP

Chardonnay

0,20 L 6,30€

0,75 L 20,00€

- ESPAÑA

FINCA CONSTANCIA

Parcela 52

Verdejo - Seco

D.O. Vino de La Mancha

0,20 L 6,50€

0,75 L 20,80€

Alérgenos: Todos los vinos contienen trazas de sulfitos.

CHAMPÁN Y CAVA

De 12:00 a 24:00 h.

TAITTINGER	0,37 L	54,50€
Brut Réserve	0,75 L	95,60€
A.O.C. Champagne Reims		
Maison Taittinger		
Pinot Noir, Chardonnay & Meunier		

R DE RUINART	0,37 L	67,00€
Brut	0,75 L	115,50€
A.O.C. Champagne Reims		
Maison Ruinart		
Pinot Noir, Chardonnay & Meunier		

FREIXENET	0,15 L	5,90€
Cordón Negro	0,75 L	23,50€
Cava Brut - D.O. Penedès		
Macabeo, Parellada & Xarel·lo		

JUVÉ Y CAMPS	0,75 L	49,00€
Reserva de la Familia		
Cava Brut Nature - D.O. Sant Sadurni		
Macabeo, Parellada & Xarel·lo		

Alérgenos: Todos los champanes y cavas contienen trazas de sulfitos.

Para otras bebidas, por favor pregunte a nuestro personal.

**Cargo adicional a los precios de la carta del Lobby Bar:
Cócteles 2:00€, otras bebidas 1:00€.**

Todos los precios incluyen el IVA y el servicio.

Por cada servicio adicional, como vasos, cubitos de hielo o abrir una botella, se añadirá un coste de 4:00€.



EUROSTARS
HOTELS