

Hoteles SantoS



ROOM SERVICE



PORTA FIRA

★★★★S

Hoteles SantoS

Para picar / For share / Per picar


- Jamón bellota 100% cortado a cuchillo, con pan de coca con tomate y AOVE**  26€
100% acorn-fed Iberian ham, hand-carved, with coca bread, tomato, and extra virgin olive oil
Pernil gla 100% tallat a ganivet, amb pa de coca amb tomàquet i OOVE
- Pan de coca con tomate y AOVE**  5€
Coca bread with tomato and extra virgin olive oil
Pa de coca amb tomàquet i OOVE
- Nuestras bravas Porta Fira (salsa brava y alioli casero)**   7,95€
Our bravas Porta Fira (brava sauce and home made “all i oli”
Les nostres braves Porta Fira (salsa brava i all i oli casolà)
- Patatas fritas (con sal de ajo y paprika)** 5€
French fries (with garlic salt and paprika)
Patates fregides amb sal i paprika)
- Surtido de croquetas / Croquettes assortment / Assortiment de croquetes**     14€
(cocido y trufa / espinacas y queso de cabra / langostino robellón)
(stew and truffle / spinach and goat cheese / prawn and mushroom)
(bullit i tòfona / espinacs i formatge de cabra / llagosti i rovelló)
- Croquetas veganas / Vegan croquettes / Croquetes veganes**  14€
(ceps/ escalivada / trompetas de la muerte y boniato)
(mushroom / “escalivada” / black trumpet mushrooms and sweet potato)
(ceps / escalivada/ trompetes de la mort i moniato)
- Queso provolone fundido en salsa especiada y tostaditas**   12€
Melted provolone cheese in a spiced sauce with toasted bread
Formatge provolone fos en salsa especiada i torrades
- Alitas de pollo a baja temperatura con salsa de kimchi**    12€
Low temperature chicken wings with kimchi sauce
Aletes de pollastre a baixa temperatura

Ensaladas y sopas / Salads and soups / Amanides i sopes

Ensalada cesar (mix de lechugas, pollo a baja temperatura, salsa césar, picatostes crujientes, escamas de queso parmesano)       14,00€

Caesar salad (mixed lettuces, slow-cooked chicken, Caesar dressing, crispy croutons, Parmesan cheese shavings)

Amanida cèsar (mix d'enciams, pollastre a baixa temperatura, salsa cèsar, crostons cruixents, escates de formatge parmesà)

Ensalada de tomates y mozzarella cremosa, aceite de albahaca y rúcula fresca  14,00€


Tomato and creamy mozzarella salad with basil oil and fresh arugula

Amanida de tomàquets i mozzarella cremosa, oli d'alfàbrega i ruca fresc

Ensalada mediterránea (mezclas de lechugas, pepino fresco, cherry, cebolleta, olivas, aguacate, espárragos, maíz dulce) 14,00€


Mediterranean salad (mixed lettuces, fresh cucumber, cherry tomatoes, spring onion, olives, avocado, asparagus, sweetcorn)

Amanida mediterrània (barreges d'enciams, cogombre fresc, cherry, ceba tendra, olives, alvocat, espàrrecs, blat de moro dolç)

***Opción con ventresca de atún**  17€

*Option with tuna belly

*Opció amb ventresca de tonyina

Hummus de garbanzos (hummus cremoso, garbanzos, queso feta, aceite de pimentón ahumado, tostadas de pan, semillas se sésamo y girasol)    14€

Chickpea hummus (creamy hummus, chickpeas, feta cheese, smoked paprika oil, toasted bread, sesame and sunflower seeds)

Hummus de cigrons (hummus cremós, cigrons, formatge feta, oli de pebre vermell fumat, torrades de pa, llavors se sèsam i gira-sol)

Crema de alcachofas con virutas de jamón y picatostes  12€

Cream of artichoke soup with ham shavings and croutons






Crema de carxofes amb virutes de pernil i crostons






Sopa de temporada 12€






Seasonal soup





Sopa de temporada



Bocadillos y sándwich / Sandwiches / Entrepans y sàndvitxos






Focaccia de pastrami, queso cheddar, rúcula, toque de mostaza      15€
Focaccia with pastrami, cheddar cheese, arugula, and a touch of mustard
Focaccia de pastrami, formatge cheddar, ruca, toc de mostassa

Hamburguesa Porta Fira (pan brioche con hamburguesa de black angus 180 gr cocida a baja temperatura, lechugas, tomate, cebolleta, queso havarti y salsa búrquer)      16€
Porta Fira Burger (brioche bun with 180g slow-cooked black angus burger, lettuce, tomato, spring onion, havarti cheese and burger sauce)
Hamburguesa Porta Fira (pa brioix amb hamburguesa de black angus 180 gr cuita a baixa temperatura, enciams, tomàquet, ceba tendra, formatge havarti i salsa burger)

Hamburguesas Santos (pan brioche, hamburguesa de black angus 180 gr, rúcula, cebolla caramelizada, queso cabra, mayonesa de ajo negro)      16€
Santos Burgers (brioche bun, 180g black angus burger, arugula, caramelized onion, goat cheese, black garlic mayonnaise)
Hamburgueses Santos (pa brioix, hamburguesa de black angus 180 gr, ruca, ceba caramel·litzada, formatge cabra, maionesa d'all negre)

Hamburguesa Veggie (pan, hamburguesa de heura, lechuga, tomate, cebolla)     16€
Veggie Burger (bun, heura burger, lettuce, tomato, onion)
Hamburguesa Veggie (pa, hamburguesa d'heura, enciam, tomàquet, ceba)

Bocadillo de pulled pork (pan, pulled pork con barbacoa, cebolla encurtida, pepino, salsa de pepinillos)      14€
Pulled pork sandwich (bread, pulled pork with barbecue sauce, pickled onion, cucumber, pickle relish)
Entrepà de pulled pork (pa, pulled pork amb barbacoa, ceba adobada, cogombre, salsa de cogombrets)



Sandwich club (bacon, pollo a baja temperatura, queso edam, lechugas, huevo, jamón york, salsa mahonesa)      15€
Club sandwich (bacon, slow-cooked chicken, Edam cheese, lettuce, egg, York ham, mayonnaise sauce)
Sàndwich club (bacó, pollastre a baixa temperatura, formatge edam, enciams, ou, pernil dolç, salsa maionesa)

***TODOS NUESTROS BOCADILLOS Y SANDWICHES LLEVAN PATATAS FRITAS**

***ALL OUR SANDWICHES AND BREAD SANDWICHES COME WITH CHIPS**

***TOTS ELS NOSTRES ENTREPANS I SÀNDVITXOS PORTEN PATATES FREGIDES**



Pizzas y pasta / Pizza and pasta / Pizza i pasta


Pizza margarita (tomate, mozzarella, aceite de albahaca)   15€
Margherita pizza (tomato, mozzarella, basil oil)
Pizza margarida (tomàquet, mozzarella, oli d'alfàbrega)


***Opción sin gluten y sin lactosa**



*Gluten-free and lactose-free option


*Opció sense gluten i sense lactosa


Pizza de jamón dulce (tomate, mozzarella, edam, jamón cocido)   15€
Ham pizza (tomato, mozzarella, edam, ham)
Pizza de pernil dolç (tomàquet, mozzarella, edam, pernil cuit)

Pizza vegana (tomate, queso vegano, calabacín, berenjena, pimiento)  15€
Vegan pizza (tomato, vegan cheese, zucchini, eggplant, pepper)
Pizza vegana (tomàquet, formatge vegà, carbassó, albergínia, pebrot)

Pizza diávola (tomate, mozzarella, salami picante)   15€
Diavola pizza (tomato, mozzarella, spicy salami)
Pizza diàvola (tomàquet, mozzarella, salami picant)

Pizza 5 quesos (tomate, mozzarella, edam, azul, provolone, curado)   15€
5 cheese pizza (tomato, mozzarella, edam, blue, provolone, cured)
Pizza 5 formatges (tomàquet, mozzarella, edam, blau, provolone, curat)



Raviolis de carne    16€
Meat ravioli
Ravioli de carn

Raviolis de setas    16,50€
Mushroom ravioli
Ravioli de bolets



***Opción para ravioli salsa queso idiazábal / Salsa napolitana**



*Option for ravioli idiazábal cheese sauce / Neapolitan sauce

*Opció per ravioli salsa formatge idiazàbal / Salsa napolitana

Tallarines negros salteados con gambones al ajillo y guindilla     18€
Black noodles stir-fried with garlic prawns and chili pepper
Tallarines negres saltats amb gambons a l'all i bitxo

***Pasta sin gluten / Gluten-free pasta / Pasta sense gluten**

Casserece con pesto    14€
Casserece with pesto sauce
Casserece amb pesto

Tortellini con carbonara   14€
Tortellini with carbonara sauce
Tortellini amb carbonara

Sugerencias del chef / Chef's suggestions / Suggestiments del xef

- Fish and chips con salsa tártara**      19€
Fish and chips with tartar sauce
Fish amb chips amb salsa tàrtara
- Parrillada de verduras con romesco**   16€
Grilled vegetables with “romesco sauce”
Graellada de verdures amb salsa romesco
- Solomillo de ternera a la plancha con demiglace y gratén de patata**   27€
Grilled beef tenderloin with demi-glace and potato gratin
Filet de vedella a la planxa amb demiglaç i graten de patata
- Pescado de lonja a la plancha con micro verduras de temporada**  27€
Grilled fish from the market with seasonal microgreens
Peix de llotja a la planxa amb micro verdures de temporada

Postres / Desserts / Postres

Tiramisú sin gluten y sin lactosa

Gluten-free and lactose-free tiramisu

Tiramisú sense gluten i sense lactosa

7€

Brownie de chocolate y nueces, con helado de caramelo salado

Chocolate and walnut brownie with salted caramel ice cream

Brownie de xocolata i nous, amb gelat de caramel salat

7€

Mosaico de frutas de temporada

Seasonal fruit salad

Mosaic de fruita de temporada

5,50€

Tarta fina de manzana con helado de vainilla de Madagascar

Fine apple pie with Madagascar vanilla ice cream

Pastís de poma amb gelat de vainilla de Madagascar

7€

Cheesecake casero con crumble y helado de fresa

Homemade cheesecake with crumble and strawberry ice cream

Cheesecake casolà amb crumble i gelat de maduixa

7€

Bebidas / Beverages / Begudes

(Más opciones disponibles en el bar / More options available at the bar / Més opcions disponibles al bar)

Aguas / Water / Aigües

Agua mineral 500 ml / Still water 500 ml / Aigua mineral 500 ml	3,00€
Agua con gas 300ml / Sparkling water 300 ml / Aigua amb gas 300 ml	2,80€

Refrescos/ Soft drinks / Refresc

Coca Cola / Coca cola Zero / Coca cola Zero	3,50€
Naranja o limón / Orange or lemon / Taronja o llimona	3,50€
Tónica / Tonic water / Tònica	3,50€
Fuze te / Fuze tea / Fuze te	3,80€
Aquarius / Aquarius / Aquarius	3,80€
Red Bull / Red Bull / Red Bull	5,00€

Cervezas/ Beers / Cerveses

Heineken 0,0 lager sin alcohol / non-alcoholic lager / lager sense alcohol Heineken	3,60€
Estrella Damm	3,60€
Cruzcampo Reserva lager especial / special lager / lager especial	6,10€

Horario de carta / Food service timing / Horari de carta

11:30 - 23:15

Llamar al / Call / Trucar al 8023

Cargo por servicio/ Service fee / Càrreg per servei

4€

Desayuno / Breakfast / Esmorzar

(Desde 07:00h a 11:00h / From 07:00h to 11:00h / Desde 07:00h a 11:00h)

Desayuno continental / Continental Breakfast / Esmorzar continental 23,00€

- Fruta fresca / Fresh fruit / Fruita fresca
- Pan tostado / Toasted bread / Pa torrat
- Croissant / Croissant / Croissant
- Mantequilla y mermelada / Butter & Jam / Mantega i melmelada
- Zumo de naranja / Orange juice / Suc de taronja
- Café o té al gusto / Choice of coffee or tea / Cafè o te al gust




Termo de café / Agua caliente / Leche / 250 ml 5,00€

Thermo flask with coffee / Hot water / Milk / 250 ml

Termo de café/ Aigua calenta / Llet / 250 ml

Símbolos de alérgenos alimentarios

Food allergen symbols
Simbols alérgens alimentaris

 Altramuz / Lupine / Tramussos	 Lácteos / / Dairy / Llet
 Apio / Celery / Api	 Moluscos / Mollusks / Molluscs
 Cacahuètes / Peanuts / Cacaquets	 Mostaza / Mustard / Mostassa
 Crustáceos / Crustaceans / Crustacis	 Pescado / Fish / Peix
 Frutos secos / Dried fruits / Fruita seca	 Sésamo / Sesame / Sèsam
 Gluten / Gluten / Gluten	 Soja / Soja / Soja
 Huevo / Egg / Ous	 Sulfitos / Sulfits / Sulfits
	 Cerdo / Pork / Porc

Hoteles SantoS



PORTA FIRA

★★★★S

Hoteles SantoS