Cúpula

GASTRO BAR

ROOM SERVICE

DISPONIBLE - AVAILABLE

13H A 22.30H

Cúpula
GASTRO BAR

TAPAS FRIAS Y CALIENTES
COLD AND HOT TAPAS

Olivas rotas aliñadas receta de la abuela VEGAN — 4.50 €
Broken seasoned olives, grandma's recipe

Pan de coca de Folgueroles con tomate roseta y AOV VEGAN — 4.50 €
Coca bread from Folgueroles with pink tomato and extra virgin olive oil

Selecció de formatges catalans — 18 €
Selection of Catalan cheeses

Paletilla Ibérica de bellota (50 o 100 gr) con picos de pan — 13 € / 25 €
Acorn-fed Iberian ham shoulder (50 or 100 g) with breadsticks

Nachos con queso, guacamole, pico de gallo y jalapeños — 14 €
Nachos with cheese, guacamole, pico de gallo and jalapeños

Bravas Havana y sus dos salsas VEGAN — 8.50 €
"Bravas Havana" potatoes with two sauces

Croquetas caseras de Jamón Ibérico y pollo (4 uni) — 9 €
Homemade Iberian ham and chicken croquettes (4 units)

Chicken and chips y salsa tártara suave — 12 €
Chicken and chips with mild tartar sauce

Langostinos crujientes con mayonesa de kimchi (6 uni) — 16 €
Crispy prawns with kimchi mayonnaise (6 units)

LOS IMPRESCINDIBLES
THE ESSENTIALS

Cogollo César con pollo frito, mayonesa de anchoa, pan crujiente, cebolla frita, tomates cherris y mucho parmesano — 16 €
Cesar gem lettuce with fried chicken, anchovy mayonnaise, crispy bread, fried onions, cherry tomatoes and plenty of Parmesan

Doble smash búrguer de ternera, beicon, salsa de queso cheedar, cebolla frita y salsa barbacoa — 17 €
Double smash beef burger, bacon, cheddar cheese sauce, crispy onions and barbecue sauce

Nuestro sándwich club Havana en pan de semillas con pollo crujiente, beicon, tomate, lechuga, huevo frito y mayonesa — 15 €
Our Havana club sandwich on seeded bread with crispy chicken, bacon, tomato, lettuce, fried egg and mayonnaise

Hamburguesa vegetariana, guacamole, pico de gallo y rúcula VEGAN — 13 €
Vegetarian burger with guacamole, pico de gallo and rocket

Rigatonis al gusto (crema de parmesano, boloñesa o pesto) — 15 €
Rigatoni pasta your way (Parmesan cream, Bolognese or pesto)

Salmon a la plancha acompañado de un salteado de verduritas de temporada — 17 €
Grilled salmon served with seasonal sautéed vegetables

Filete de ternera de Girona a la parrilla acompañado de patatas fritas naturales — 28€
Grilled Girona beef steak served with natural fries

MOMENTO DULCE
SWEET MOMENT

Gofre tibio con helado de dulce de leche y salsa de chocolate — 7 €
Warm waffle with dulce de leche ice cream and chocolate sauce

American' apple pie con helado de vainilla — 7 €
American apple pie with vanilla ice cream

Ensalada de frutas de temporada — 7 €
Seasonal fruit salad