

# Grums Restaurant

ROOM SERVICE  
GRUMS RESTAURANT



SUPPLEMENTO 3,00€



# Grums Restaurant

## DESAYUNOS

### Tostadas + cafe / 5,00€

Toast and coffee / Toast au café

### Bolleria variada + cafe / 6,00€

Pastries and coffee / Pâtisseries au café

### Huevos revueltos + zumo natural / 8,00 €

Scrambled eggs and natural juice /  
Oeufs brouillés au jus naturel

### Creppe salado + fruta / 9,00€

savory crepe and fruit / Crêpe salée aux fruits

### Sándwich vegetal + zumo natural / 10,00€

vegetable sandwich and natural juice / Sandwich aux légumes avec jus naturel

### Bocadillo pequeño + refresco / 9,00€

Small sandwich and soft drink / Petit sandwich avec boisson gazeuse

## BRUNCH/DRUNCH

### Brunh Continental / 15,00€

Huevos con bacon, Surtido de bolleria, Surtido de embutidos, Tostadas con mermelada, Zumo natural, Café.

Eggs with bacon, Assortment of pastries, Assortment of sausages, Toast with jam, Natural juice, Coffee.

Oeufs au bacon, Assortiment de viennoiseries, Assortiment de saucisses, Toasts à la confiture, Jus nature, Café.

### Brunch mediterraneo / 15,00 €

Torrada de embutidos, Gildas de anchoas y aceitunas, Bowl de fruta , Refresco o Zumo natural.

Toast of sausages, Gildas of anchovies and olives, Fruit bowl, Refreshment or Natural juice.

Toast de saucisses, Gildas d'anchois et d'olives, Bol de fruits, Rafraîchissement ou Jus naturel

### Brunch Wellness / 15,00€

Sandwich vegetal, Bowl cereales con avena, Fruta cortada, Yogurt cremoso sin lactosa, Zumo natural.

Vegetable sandwich, cereal bowl with oatmeal, cut fruit, creamy lactose-free yogurt, natural juice.

Sandwich aux légumes, bol de céréales aux flocons d'avoine, fruits coupés, yaourt crémeux sans lactose, jus nature.

### Desayuno buffet en el restaurant / 13,00 €

Breakfast buffet





# Grums Restaurant

## BEBIDAS

|                      |       |                       |        |
|----------------------|-------|-----------------------|--------|
| Cafe expresso        | 1,60€ | Cerveza barril 20cl   | 2,50€  |
| Cafe cortado         | 1,70€ | Cerveza barril 33cl   | 3,50€  |
| Café con leche       | 2,00€ | Cerveza barril 50cl   | 5,50€  |
| Capuccino            | 2,00€ | Cerveza botella 33cl  | 3,50€  |
| Suizo                | 3,80€ | Cerveza premium 33cl  | 3,75€  |
| Chocolate a la taza  | 3,50€ | Cerveza 0,0           | 3,10€  |
| Vaso de leche        | 2,00€ | Tónica                | 2,80€  |
| Zumo de frutas       | 2,75€ | Refrescos             | 2,80€  |
| Zumo natural         | 4,00€ | Refresco energético   | 3,00€  |
| Infusion Herbal&Te   | 2,75€ | Copa sangria          | 2,75€  |
| Agua Pure-Pack 33cl. | 2,00€ | Jarra sangria         | 14,00€ |
| Agua Mineral         | 2,50€ | Jarra sangria de cava | 21,00€ |
| Agua con gas         | 2,75€ |                       |        |



# Grums Restaurant

## SNACKS

### Aceitunas rellenas/ 3,75€

Stuffed olives / olives farcies

### Patatas Chips/ 2,50€

Potato chips / chips de pommes de terre

### Anchoas del Cantábrico 00/ 14,00 €

Cantabrian anchovies 00 / Anchois de Cantabrie 00

### Pack Vermut Espinaler/ 16,50€

Espinaler vermouth / Vermouth Espinaler

### Nachos con guacamole/ 9,50€

Nachos with guacamole / Nachos au guacamole

### Croquetas mar y montaña 6 un./ 9,00€

Sea and mountain croquettes / Croquettes mer et montagne

### Pulpo en AOVE pimentón/ 23,00 €

Octopus in extra virgin olive oil and peppers / poulpe à l'huile d'olive extra vierge et poivrons.

### Gambas al ajillo y gulas/ 10,00€

Garlic prawns with eels  
/ Crevettes à l'ail avec anguilles.

### Patatas bravas/ 8,00 €

Spicy potatoes / brava pomme de terre

### Tostadas de crema de aguacate y salmón ahumado/ 14,50 €

Avocado cream toast and smoked salmon / Toast à la crème d'avocat et saumon fumé

### Jamón ibérico en pan de coca/ 17,50 €

Iberian ham in coca bread / Jambon ibérique en pain de coca





# Grums Restaurant

## HAMBURGUESAS

### Hamburguesa de ternera completa BBQ/ 14,50€

Cheeseburger / Hamburger au fromage

lechuga, tomate, queso, cebolla, bacon, huevo, salsa  
barbacoa.

Salad tomato, cheese, onion, bacon, egg, BBQ.  
Salade et tomate, fromage, oignon, bacon, oeuf, BBQ.

### Hamburguesa de pollo a la francesa / 14,00 €

Chicken burger / burger au poulet

Lechuga, tomate, queso brie, salsa de mostaza dulce.  
Salad and tomato, brie cheese, sweet mustard sauce.  
Salade et tomate, fromage brie, sauce moutarde douce.

### Hamburguesa de ternera con queso de cabra y miel/ 15,00€

Beef burger with goat cheese and honey/Burger de boeuf au  
chèvre et miel.

Lechuga, tomate, queso de cabra, salsa de miel.  
Salad and tomato, goat cheese, honey sauce.  
Salade et tomate, fromage de chèvre.

### Hamburguesa vegana/ 14,00€

Vegan burger / hamburger végétalien

## PIZZAS

### Pizza Margarita / Al gusto 12,00€

Margarita pizza or to taste / Pizza Margarita / Au goût

### Pizza 4 quesos/ 14,00 €

Four cheese pizza / pizza 4 fromages

### Pizza vegetal/ 14,00€

Vegetable pizza / pizza aux légumes

### Ingredientes extra/ 1,00€

Lechuga y tomate / salad and tomato / Salade et tomate  
Extra de queso / extra cheese / Fromage supplémentaire

Queso brie / Brie cheese / Fromage brie

Queso de cabra / Goat cheese / Fromage de chèvre

Huevo / Egg / Oeuf

Bacon / Bacon / Bacon

Jalapeños / Jalapeno / Jalapeno

Cebolla / Onion / Oignon





# Grums Restaurant

ELABORADOS / ELABORATE / ÉLABORÉ

## **Canelones de carne rustida al graten** **/ 11,00€**

Grilled meat cannelloni / Cannellonis à la viande rôtie  
gratinés

## **Canelón de espinaca XL y crema de setas con Parmesano / 13,00 €**

XL spinach cannelloni and mushroom cream with Parmesan  
/ Cannellonis d'épinards XL et crème de champignons au  
parmesan

## **Lomo de ternera Girona a la parrilla /** **21,00 €**

Grilled beef /  
Filet de bœuf de Gérone grillé

## **Meloso de ternera Girona en salsa** **Oporto y ciruelas / 19,50 €**

Creamy veal in port sauce and plums / Crèmeux de veau de  
Gérone sauce Porto et prunes

## **Costillar de cerdo deshuesado a baja temperatura / 18,50 €**

Pork ribs at low temperature / Côtes de porc désossées à  
basse température

## **Pasta fresca del día / 12,50€**

Fresh pasta of the day / Pâtes fraîches du jour

## **Ensalada de brotes verdes y tiras de pollo / 11,75€**

Green sprout salad and chicken strips /  
Salade de pousses vertes et lanières de poulet

## **Ensalada especial de chef / 12,50€**

Baked fresh fish of the day /  
Poisson frais du marché cuit dans une sauce aromatique

## **Confit bacalao a baja temperatura al pimenton y Aove / 23,00 €**

Cod confit at low temperature, paprika and extra virgin  
olive oil / Confit de cabillaud à basse température,  
paprika et huile d'olive extra vierge



# Grums Restaurant

## DULCES

### Copa de frutas en almíbar de Malibú / 6,50€

Fruit cup in malibu syrup / Coupe de fruits Malibu

### Coulant de chocolate con nata y macarons / 6,50€

Chocolate coulant with cream and macarons / Coulant de chocolat à la crème et macarons

### Crepe de Nutela con helado de vainilla / 7,50€

Nutella crepe with vanilla ice cream / Crêpe au Nutella avec glace à la vanille

### Nuestra Torrija de brioix / 8,00€

Brioix toast / Notre pain perdu brioix

### Gofre al gusto / 7,00€

Grofre to taste / Gaufre au goût

### Helado de Turrón o chocolate con frutos rojos / 7,50

Nougat ice cream with chocolate and red berries / Helado de Turrón o chocolate con frutos rojos

### Surtido variado de macarons 6unid./ 10,00 €

Varied assortment of macarons / Assortiment varié de macarons

Consulta las sugerencias del chef

Chef's suggestions

Découvrez les suggestions du chef



# Grums Restaurant



ROOM SERVICE  
MAÑANA / TARDE

## TINTOS

**Duc de Foix / 17,00€**

Cabernet / D.O Penedès

**Blau Marí ecológico / 23,00 €**

Garnatxa / D.O Tarragonés / Cultivo Ecológico

**Conde Valdermar / 19,00€**

D.O Rioja

**Azpilicueta/ 23,00 €**

D.O Rioja

**Quinta de Tarsus / 24,00 €**

D.O Ribera del Duero

**Valdehermoso ecológico/ 27,00€**

D.O Ribera del Duero / Tempranillo / Bota de roble  
Cultivo ecológico

## COPAS

**Duc de Foix Cabernet / 4,00€**

**Conde Valdermar Rioja / 4,50€**

**Duc de Foix Xarello / 4,00€**

**Sanz Verdejo / 4,50€**

**Albariño / 4,50€**

## CAVA/CHAMPAGNE

**Vinya Aderus Brut Nature / 18,00€**

Copa / 3,50 €

**Cava Reserva Brut Nature/ 25,00 €**

Medalla OR Premis Vinari d'Ór 2021

**Champagne Mumm / 50,00€**

## BLANCOS

**Duc de Foix / 17,00€**

Xarello / D.O Penedès / Medalla plata premis Vinari  
d'Ór 2021

**Blau Cel ecológico / 23,00 €**

Macabeo / D.O Tarragonés / Cultivo ecológico

**Sanz/ 21,00€ copa**

Verdejo / D.O Rueda

**Momo / 24,00 €**

Verdejo / D.O Rueda

**El Sagal ecológico/ 28,00 €**

Picapoll / D.O Bages / Cultivo ecológico

**Albariño / 21,00€**

D.O Gijuelo

## ROSADOS

**Duc de Foix / 17,00€**

Xarello / D.O Penedes

**Lambrusco / 12,50€**

Xarello / D.O Penedes





# Grums Restaurant

ROOM SERVICE  
MAÑANA / TARDE

## LICORES / COCKTAILS

|                      |        |                         |        |
|----------------------|--------|-------------------------|--------|
| Ballantines / J&B    | 8,00€  | Mojito                  | 9,00€  |
| Jack Daniels         | 11,00€ | Margarita               | 9,00€  |
| Four Roses           | 10,00€ | Daiquiri frutas         | 9,00€  |
| Chivas               | 12,00€ | Old Fasioned            | 10,00€ |
| Absolut              | 9,00€  | Amaretto Sour           | 10,00€ |
| Ron Barceló          | 9,00€  | Moscow Mule             | 10,00€ |
| Ron Brugal           | 9,00€  | San Francisco           | 8,00€  |
| Ron Habana Club 7    | 10,00€ | Piña colada             | 8,00€  |
| Gin Beefeater        | 8,00€  |                         |        |
| Gin Tanqueray        | 9,00€  |                         |        |
| Gin Seagram's        | 9,00€  | Baylies                 | 6,00€  |
| Gin Puerto de Indias | 9,00€  | Licor de hierbas / café | 5,00€  |
| Gin Monkey 47        | 12,00€ | Vermut Petroni          | 7,00€  |
| Gin Martin Millers   | 10,00€ |                         |        |

\*Suplemento combinado / 1,75€

\*Suplemento bebida energetica / 2,00€

