

BEBIDAS / DRINKS

29. REFRESCOS · *SOFT DRINKS.*

5,00 €
30. Agua sin gas · *Still water.*
Agua con gas · *Sparkling water.*

4,50 €
5,00 €
31. Zumo de piña o melocotón
· *Pineapple or peach Juice.*

4,00 €

KOMBUCHA Y CAFÉ · *KOMBUCHA AND COFFEE*

32. Kombucha Komvida varias opciones.
Kombucha Komvida several options.

5,00 €
33. Café Ready to drink varias opciones.
Ready to drink coffee several options.

4,00 €

CERVEZAS · *BEERS*

34. Heineken · 33 cl.

5,00 €
35. Heineken 0,0 · 33 cl.

5,00 €
36. Cruzcampo Especial · 33 cl.

5,50 €
37. 18/70 · 33 cl.

6,00 €
38. Lagunitas IPA · 35,5 cl.

6,50 €
39. Águila · 33 cl.

6,00 €
40. Cibeles · 33 cl.

6,50 €

VINOS BLANCOS · *WHITE WINES*

41. Martín Codax D.O. Rías Raixas (Albariño) 75 cl.

27,50 €
42. Protos D.O. Rueda (Verdejo) 75 cl.

18,50 €
43. Enate D.O. Somontano (Chardonnay) 75 cl.

22,50 €
44. Viña sol D.O. Catalunya (Parellada) 37,5 cl.

11,00 €
45. Viña sol D.O. Catalunya (Parellada) 18,75 cl.

7,50 €

VINOS TINTOS · *RED WINES*

46. Ramón Bilbao Crianza
D.O.C. Rioja (Tempranillo) 75 cl.

19,50 €
47. Condado de Haza Crianza
D.O. Ribera (Tempranillo) 75 cl.

29,00 €
48. Azpilicueta Crianza
D.O.C. Rioja (Cariñera, graciano, tempranillo) 75 cl.

21,50 €
49. Coronas Crianza
D.O. Catalunya (Tempranillo) 37,5 cl.

11,00 €
50. Coronas Crianza
D.O. Catalunya (Tempranillo) 18,75 cl.

7,50 €

VINOS ROSADO · *ROSÉ WINE*

51. Enate Rosado
D.O. Somontano (Cabernet sauvignon) 75 cl.

19,50 €

CHAMPAGNE / CAVA · *CHAMPAGNE / CAVA*

52. Möet & Chandon Brut Imperial
(Pinot noir, pinot meunier, chardonnay) 75 cl.

90,00 €
53. Juvé y Camps S. Sumiller
D.O. Cava (Macabeo, xarel·lo, parellada) 75 cl.

40,00 €
54. Codorníu
D.O. Cava (Xarel·lo, parellada, macabeo) 20 cl.

15,00 €



Escanee este código QR para conocer la información sobre los alérgenos.
Scan this QR code to know more about our menu allergens.



Pedido mínimo: 10 €.
Minimum order: 10 €.

Formas de pago: efectivo o tarjeta.
Payment method: cash or card.

Entrega estimada en 30 minutos.
Approx delivery time 30'.



WE ARE PLASTIC FISHERS

With this purchase, you are collaborating with the collection of plastics from the Mediterranean Sea. Find out more at www.leroomservice.eu



WE DESIGN EARTH FRIENDLY



WE ARE SOCIAL

Discovering the taste of your travel and sharing Le Room Service experience.

#atasteoftravel

Follow us in social media

Le Room Service 

leroomservice 

Le_Room_Service 

www.leroomservice.eu



LE ROOM SERVICE

A TASTE OF TRAVEL



GENTE EL
HOME

Las imágenes son ilustrativas y pueden diferir del producto real.
Images are illustrative and may differ from the actual product.



ENTRANTES / STARTERS

1.

Jamón Ibérico de bellota · Iberian ham.

25,00€
2.

Ensalada César · Caesar salad.

15,00€
3. Ensalada griega con aceitunas negras, queso feta, pepino, tomate, cebolla roja, AOVE y vinagre de Jerez · Greek salad with black olives, feta cheese, cucumber, tomato, red onion, EVOO and Sherry vinegar.

15,00€
4. Ensalada de quinoa y edamames · Quinoa and edamame salad.

15,00€
5. Crema fría o caliente de temporada · Hot or cold seasonal cream soup.

12,50€
6.

Fingers de pollo caseros con salsa de miel y mostaza · Homemade chicken fingers with honey and mustard sauce.

13,50€

PLATOS PRINCIPALES / MAIN DISHES

7.

Salmón al grill · Grilled salmon.

20,00€
8.

Pechuga de pollo trinchada · Carved chicken breast.

17,50€
- **

Elija su guarnición: patatas panadera o verduras salteadas · Choose your garnish: Fried potatoes wedges or sautéed vegetables.
9.

Carrillada ibérica al Pedro Ximénez · Iberian pork cheek in Pedro Ximénez sauce.

18,50€
10. Tartar de atún con tomates cherry, aguacate, manzana verde, cebolla encurtida y sésamo · Tuna tartar with cherry tomatoes, avocado, green apple, pickled onion and sesame.

21,50€
11. Wok de arroz basmati o udon con verduras de temporada y cacahuetes · Basmati rice or udon wok with seasonal vegetables and peanuts.

17,00€
12. Añada a su wok · Add to your wok
- Pollo marinado y cocinado a baja temperatura o Bocados Mediterráneos 100% vegetal de Heura® · Low-temperature marinated and cooked chicken or Heura® 100% vegetable mediterranean snacks.

1,50€
13. Pasta al gusto: boloñesa, carbonara o tres quesos · Pasta to taste: bolognese, carbonara or three cheeses.

16,50€

HAMBURGUESAS / BURGERS

14. Hamburguesa premium de ternera 100% Angus, cebolla caramelizada, rúcula, queso de cabra y tomates cherry confitados · Premium 100% Angus beef burger, caramelised onion, rocket, goat cheese and cherry confited.

18,50€
15.

Hamburguesa clásica de jugosa ternera con bacon, cheddar, cebolla roja, pepinillo, tomate y mezclum · Classic burger of juicy beef with bacon, cheddar, red onion, cucumber, tomato and lettuce mix.

16,50€
16.

Hamburguesa de pollo con guacamole, queso edam, tomate, mezclum y salsa de miel y mostaza · Chicken burger with guacamole, edam cheese, tomato, lettuce mix and honey and mustard sauce.

16,50€
17. Hamburguesa Veggie Beyond Meat 100% vegetal con cebolla encurtida, tomate, rúcula y salsa veganesa · Beyond Meat 100% Veggie Burger with pickled onion, tomato, rocket and vegan sauce.

18,50€

** Incluyen como guarnición patatas gajo, ketchup, mayonesa y mostaza.
Included as garnish: fried potato wedges, ketchup, mayonnaise and mustard.



Descubra nuestros extras.
Check out our extras.

- Más Vendidos / Best Sellers
- Opción Vegetariana / Veggie Option

Todos los precios incluyen el IVA vigente
All prices include the current VAT rate

SÁNDWICH Y WRAP / SANDWICH & WRAP

19. Sándwich mixto · Ham and cheese sandwich.

12,50€
20. Sándwich Club · Club sandwich.

17,50€
21. Wrap con mezclum, guacamole, cebolla encurtida, pepino y manzana verde · Wrap with mixed lettuce, guacamole, pickled onion, cucumber and green apple.

16,00€
22. Añada a su wrap · Add to your wrap
- Pollo marinado y cocinado a baja temperatura o Bocados Mediterráneos 100% vegetal de Heura® · Low-temperature marinated and cooked chicken or Heura® 100% vegetable Mediterranean snacks.

1,00€
- Hágalo premium con salmón ahumado · Make it premium with smoked salmon.

2,00€
- **

Incluyen como guarnición patatas gajo fritas · Included as garnish: fried potato wedges.



POSTRES CASEROS / HOMEMADE DESSERTS

23. Cremoso yogurt natural con 1 topping a elegir: miel, muesli o mermelada · Creamy natural yoghurt with 1 topping of your choice: honey, muesli or jam.

7,50€
24. Tiramisú · Tiramisú.

7,50€
25. Brownie de chocolate y nueces · Chocolate and walnut brownie.
26. Tarta de zanahoria · Carrot cake.

7,50€
27. Fruta de temporada · Seasonal fruit.

7,50€

28. EXTRAS

- Elija entre: pan individual de trigo, integral o sin gluten.
Choose from: individual wheat, wholemeal or gluten-free bread.

2,50€
- Patatas fritas gajo salpimentadas con toque de pimentón.
Fried potato wedges seasoned with a touch of paprika.

4,50€