

# ROOM SERVICE MENU

De lunes a domingo de 12h a 22h30  
Monday to Sunday from 12h until 22h30

[ESP]



## ¡BUENOS DÍAS REGINA!

Desayuno a la carta disponible de 8h a 12h

Plato de fruta de temporada	8€
Croissant de mantequilla	3€
Napolitana de chocolate	3€
Yogurt con granola y frutos rojos	8€
Flauta de jamón ibérico	9€
Huevos fritos	7€
Huevos fritos con Jamón Ibérico	12,8€
Bikini de jamón dulce y queso Gruyère	5,5€

## LAS TAPAS DEL GINA

Disponible de 12:30h a 22:30h

Aceitunas chupa dedos con naranja rallada y hierbas (v)	5€
Pan de coca con tomate y AOVE (v)	4,5€
Croquetón de rustido (pollo, cerdo, vaca)	3,2€
Nuestras patatas bravas (v)	8€
Jamón Ibérico de Bellota al corte 80gr	15/28€

# CLÁSICOS

Disponible de 12:30h a 22:30h

Crema del día	12€
La ensalada César con pollo asado al Romero (o sin pollo)	15€
Hamburguesa de ternera casera, con queso havarti, cogollo, cebolla roja y pepinillos encurtidos	16€
Pasta fresca con trufa y parmesano	15€
Lubina asada en su jugo con tirabeques y judías verdes	18€
El steak & fries: filete de vaca con fritas caseras y mantequilla de hierbas	23€

# POSTRES

Disponible de 12:30h a 22:30h

Tarta de queso	7€
Pastel de chocolate con fresas escabechadas	7€
Flan de vainilla Gina's	7€

[ENG]



## GOOD MORNING REGINA!

Breakfast served in your room from 8am to 12am

Seasonal fruit plate	8€
Butter croissant	3€
Pain au chocolate	3€
Yoghurt with granola and red fruits	8€
Iberico ham sandwich	9€
Fried eggs	7€
Fried eggs with Ibérico ham	12,8€
Toasted sandwich with Gruyère cheese, ham & butter	5,5€

## THE GINA'S TAPAS

Available from 12:30am to 10:30pm

Finger licking olives with grated orange and herbs (v)	5€
Catalan flatbread with tomato and EVOO (V)	4,5€
Roasted Croquette (chicken, pork, beef)	3,2€
Our Patatas Bravas (v)	8€
Iberian Acorn-fed Ham 80gr	15/28€

## THE CLASSICS

Available from 12:30am to 10:30pm

The soup of the day	12€
Caesar salad with rosemary roasted chicken (or without chicken)	15€
Homemade beef burger, with Havarti cheese, red onion & pickled gherkins	16€
Pasta with truffle & parmesan (v)	15€
Roast sea bass in its own juice with snow peas & green beans	18€
The steak & fries: beef steak with homemade fries and herb butter	23€

## SWEET PLEASURES

Available from 12:30am to 10:30pm

Cheesecake	7€
Chocolate cake with pickled strawberries	7€
Gina's vanilla flan	7€



**COCKTAILS**  
[ESP · ENG]



## SIGNATURES

### **Solera**

**Agridulce · Bittersweet**

St Teresa 1796, Borghetti, Disaronno, bitters

**15€**

### **Wash my sidecar**

**Seco y cítrico · Dry & citrus**

Martel VSOP, Cointreau, limón · lemon, fat-wash

**14€**

### **Autumn**

**Afrutado e intenso · Fruity & intense**

Glenlivet12, Martini Ambratto, absenta

**12€**

### **006**

**Floral y seco · Floral & dry**

Grey Goose, Bombay Sapphire, Lillet

**14€**

### **Tinki Wonki**

**Dulce y cítrico · Sweet & citrus**

Bacardi 8, licor de naranja, orgeat, naranja, piña, maracuyá

Bacardi 8, Orange liquor, orgeat, Orange, pineapple, passion fruit

**12€**

## **Mezcalix**

**Cítrico y picante · Citrus & spicy**

Mezcal Verde, agave, limón, albahaca, pepino, ginger beer  
Amarás Espadin, agave, lemon, basil, cucumber, ginger beer

**15€**

## **ETERNAL CLASSICS**

### **Moscow Mule**

**Refrescante y cítrico · Refreshing & citric**

Absolut, zumo de lima, ginger beer  
Absolut, lime juice, ginger beer

**15€**

### **Mojito**

**Refrescante y dulce · Refreshing & sweet**

Havana 3, soda, lima, menta · Havana 3, soda, lime, mint

**14€**

### **Negroni**

**Fuerte y glamuroso · Strong & glamorous**

Campari, ginebra Seagram's, Cinzano Rosso  
Campari, Seagram's gin, Cinzano Rosso

**12€**

### **Strawberry Daiquiri**

**Afrutado y dulce · Fruity & sweet**

Bacardi, zumo de limón, sirope de fresa  
Bacardi, lemon juice, strawberry syrup

**14€**

### **Espresso Martini**

**Dulce y cítrico · Sweet & citrus**

Bacardi 8, licor de naranja, orgeat, naranja, piña, maracuyá  
Bacardi 8, Orange liquor, orgeat, Orange, pineapple, passion fruit

**12€**



# ALCOHOL FREE

## **Mock Basil Berries**

Aromático, cítrico y afrutado · Aromatic, citrus & fruity

Arándanos, fresa, albahaca, cítricos

Blueberries, strawberry basil, citrics

**10€**

## **Regina Lemonade**

Cítrico, aromático y picante · Citrus, aromatic & spicy

Zumo de limón, jengibre, menta

Lemon juice, ginger, mint

**10€**



**BEBIDAS · DRINKS**  
**[ESP · ENG]**



**VINOS · WINES**



**BLANCOS · WHITES**

Verdeo 6€ 28€  
Verdejo · Rueda

Terra de Godos 7€ 32€  
Albariño · Rias Baixas

Domaine N&G Fevre 7€ 40€  
Chablis · A.O.C. Chablis

Agaliu 9€ 34€  
Macabeu · Costers del Segre · Eco

Ekam 45€  
Riesling, Albariño · Costers del Segre · Eco

**ROSADOS · ROSÉS**

Can Axartell 6€ 30€  
Pinot Noir, Callet · Mallorca

## TINTOS · REDS



### Malpastor Crianza

Tempranillo · Rioja · Eco

6€ 28€

### Rebeldes

Garnatxa, Carinyena · Montsant

7€ 30€

### Furvus

Garnacha, Merlot · Montsant · Eco

36€

### Vielles Vignes

Pinot Noir · Bourgogne

9€ 48€

## CAVAS/ ESPUMOSOS

### Atzar Brut Nature

Blend · Cava

7€ 35€

## CHAMPAGNE

### Mumm Cordon Rouge

Champagne

80€

### Mumm Cordon Rose

Champagne

100€

## CERVEZA · BEER

### Caña Estrella Galicia

Draft beer Estrella Galicia

5,5€

### Estrella Galicia 0.0 %

5€

Estrella Galicia Especial	6€
Estrella Galicia Radler	6€
Estrella Galicia Gluten Free	6€
Estrella Galicia 1906	7€
Brewdog Punk IPA	7€

## APERITIVOS Y VERMUT

### VERMOUTH

Petroni Rojo/Red	6€
Petroni Blanco/White	6€
Martini Ambrato	6€
Martini Rubino	6€
Martin Fiero Spritz	9€
Aperol Spritz	9€
St. Germain Spritz	9€
Sangria Pulitzer	9€
Grey Goose Strawberry L. GrassSpritz	10€
Grey Goose Watermelon Basil Spritz	10€

## GINEBRA

Seagrams 0.0	11€
Seagrams	12€
Bombay Sapphire	12€
Malfy	14€
Hendrick's	14€
Monkey 47	16€
Beefeater Crown	18€

## RON

Bacardi	12€
Havana Club 3 años	12€
Bacardi Spiced	13€
Bacardi 8 años	15€
Havana Club 7 años	15€
Santa Teresa 1796	16€
Havana Selección Maestros	18€

## COGNAC & BRANDY

Hennessy VS / Martell VS	12€
Courvoisier VSOP	14€
Remy Martin VSOP / Martell VSOP	14€
Hennessy XO / Martell XO	42€

## DIGESTIVOS – LICORES

Orujo blanco / Orujo de hierbas	6€
Limoncello	6€
Grappa	6€
Baileys, Frangelico	6€
Pacharan Baines	6€
Jägermeister, Amareto	7€

## ARMAGNAC, PORT & CALVADOS

Graham's Six Grapes	12€
Cles des Ducs VSOP, Père Mangloire	14€
Armin Armagnac	14€

# WHISKY

## **SINGLE MALT**

Glenlivet 12 años 18€

Macallan 12 años 20€

## **BLENDS SCOTCH & IRISH WHISKEY**

Dewar's 8 años French/Carribbean 12€

Ballantines 10 años 12€

Chivas 12 años 14€

Dewar's 15 años 13€

Chivas Mizunara 14€

Chivas Gold 14€

Chivas Regal 18 años 16€

## **AMERICAN WHISKY**

Seagrams Whiskey 12€

Wild Turkey 14€

Bulleit Bourbon 14€

Four Roses Small Batch 16€



## VODKA

Absolut	12€
Grey Goose	14€
Grey Goose Watermelon Basil	14€
Grey Goose Strawberry Lemongrass	14€
Absolut Elyx	16€

## TEQUILA Y MEZCAL

Mezcal Verde Amarás	13€
Patrón Silver	14€
Herradura Silver	16€
Patrón Reposado	16€
Herradura Reposado	18€

## ZUMOS ECOLÓGICOS ORGANIC JUICES

Manzana, Piña Apple, Pineapple	4€
Zumo de naranja natural Fresh orange juice	4,5€

## AGUAS Y REFRESCOS WATER & SOFT DRINKS

Cabreiroá 0.5L (sin gas)	3€
Magma 0,5L (con gas)	4,5€
Coca-Cola Zero	3,5€
Schweppes naranja/orange, limón/lemon, tónica	3,5€
7 Up, Ginger Ale, Lipton ice tea	3,5€
Ginger Beer, Bitter Kas	4,5€

## CAFÉ · COFFEE

Espresso	2,5€
Cortado	2,5€
Americano	2,5€
Café con leche	3,5€
Cafe doble	3,5€
Capuccino	4€
Latte	4,5€
Carajillo	4,5€
Café Irlandés / Escocés	8,5€

## TÉ Y INFUSIONES TEA & INFUSIONS

4€