



maldà

HAGA SU PEDIDO EN UN SOLO PASO:

Place your order in **just one step** /
Ordena en un **sol pas**:

Escanee este **QR**
Scan this QR
Escaneja aquest **QR**



o Llame a este número
or Call us at
o Truqueu al telèfon



+34 933 186 479

menus.leroomservice.eu/maldasingular

Pedido mínimo: 10€. / Minimum order: 10€
Comanda mínima: 10€.

Forma de pago: efectivo o tarjeta.
Payment method: cash or card.
Forme de pagament: efectiu o targeta.

Entrega estimada en 30 minutos. / Approx delivery time 30'.
Temps aprox. de lliurament 30'.

LE ROOM SERVICE
A TASTE OF TRAVEL



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 ARE SOCIAL

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

WE DESIGN EARTH FRIENDLY

The paper used in this letter is 100% recycled and has been produced in a sustainable way, we also use ecological inks that generate zero waste.



This material is recyclable, with your help we prevent it from becoming waste, extending its useful life and preserving the planet's natural resources.



#atasteoftravel

Follow us in social media

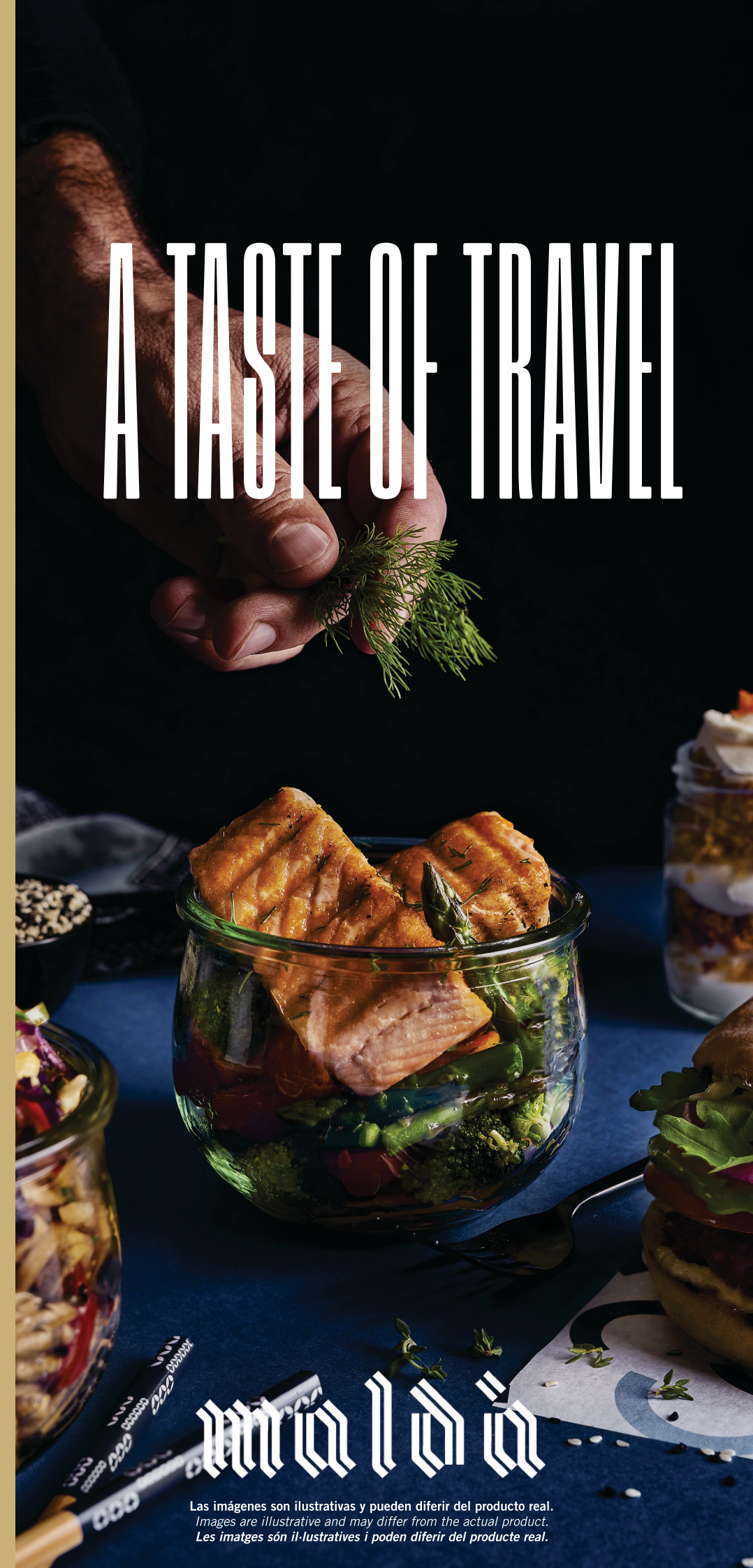
Le Room Service

leroomservice

Le_Room_Service

www.leroomservice.eu

A TASTE OF TRAVEL



maldà

Las imágenes son ilustrativas y pueden diferir del producto real.
Images are illustrative and may differ from the actual product.
Les imatges són il·lustratives i poden diferir del producte real.



	ENTRANTES / STARTERS / ENTRANTS	
★ 🍷 🍷	1. Jamón Ibérico de bellota · Iberian ham · Pernil Ibèric de gla.	25,00€
🍷	2. Ensalada César con pollo marinado y cocinado a baja temperatura, bacon crispy, croutons, lascas de parmesano y salsa césar · Caesar salad with marinated chicken cooked at low temperature, crispy bacon, croutons, parmesan slices and caesar sauce · Amanida Cèsar amb pollastre marinat i cuinat a baixa temperatura, bacó cruixent, croutons, talls de pomesà i salsa cèsar.	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. Amanida grega amb olives negres, formatge feta, cogombre, tomàquet, ceba vermella, OOVE i vinagre de Xerès.	15,00€
🍷 🌱	4. Ensalada de quinoa y edamames con cherry confitados, rúcula y nuez picada al pesto de azafrán · Quinoa and edamame salad with tomato confited, rocket, chopped walnuts and saffron pesto. Amanida de quinoa i edamames amb cherry confitats, ruca i nou picada al pesto de azafraan.	15,00€
🌱	5. Crema fría o caliente de temporada · Hot or cold seasonal cream soup. Crema freda o calenta de temporada.	12,50€
	6. Fingers de pollo caseros con salsa de miel y mostaza · Homemade chicken fingers with honey and mustard sauce · Fingers de pollastre casolans amb salsa de mel i mostassa.	13,50€
	PLATOS PRINCIPALES / MAIN DISHES / PLATS PRINCIPALS	
★ 🍷	7. Salmón al grill · Grilled salmon · Salmó al grill.	20,00€
🍷	8. Pechuga de pollo trinchada · Carved chicken breast. Pit de pollastre trinxat.	17,50€
	** Disfrute estos platos con la guarnición que más le guste: patatas panadera o verduras salteadas: cherry confitados, brócoli, zanahoria y espárragos · Enjoy these dishes with your favourite garnish: baked potatoes or sautéed vegetables: cherry confited, broccoli, carrotand asparagus · Gaudeix aquests plats amb la guarnició que més'tagradi: patates fornera o verdures saltejades: cherry confitats, bròcoli, pastanaga i espàrrecs.	
	9. Carrillada ibérica: jugosa y tierna al Pedro Ximénez acompañada de patatas panadera · Iberian pork cheek: juicy and tender meat in Pedro Ximénez sauce accompanied by baked potatoes · Galta ibèrica: sucosa i tendra carn al Pedro Ximénez acompanyada de patates fornera.	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 · Tartar de tonyina amb tomàquets cherry, alvocat, poma verda, ceba adobada i sèsam.	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. Wok d'arròs basmati o udon amb verdures de temporada i cacauets.	17,00€
	12. Añada a su wok · Add to your wok · Afegeix al teu 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. Pollastre marinat i cuinat a baixa temperatura o mossegades mediterrànies 100% vegetal de Heura®.	18,50€
🌱	13. Pasta con tu salsa favorita: boloñesa, carbonara o tres quesos. Pasta cooked with your favourite sauce: bolognese, carbonara or three cheeses · Pasta amb la teva salsa favorita: bolognesa, carbonara o tres formatges.	16,50€

28. EXTRAS

Elija entre: pan individual de trigo, integral o sin gluten. Choose from: individual wheat, wholemeal or gluten-free bread. Tria el teu pa: pa individual de blat, integral o sense gluten.

Patatas fritas gajo salpimentadas con toque de pimentón. Fried potato wedges seasoned with a touch of paprika. Patates fregides grilló salpebrades amb toc de pebre vermell.

2,50€

4,50€

Descubra nuestros nuevos platos. Check out our updates. Descobreix les nostres novetats.

★ Más Vendidos / Best Sellers / Els Mes Venuts

🌱 Opción Vegetariana / Veggie Option / Veggie Option

🍷 Sin Gluten / Gluten Free / Sense Gluten

	BEBIDAS / DRINKS / BEGUDES	
	29. REFRESCOS, AGUAS Y ZUMOS · SOFT DRINKS, WATER AND JUICES · REFRESCS, AIGÜES I SUCS.	
	Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta Limón, Fanta Naranja · Coke, Zero Coke, Sprite, Fanta Lemon, Fanta Orange · Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta Llimona, Fanta Taronja	4,50€
	Aquarius Naranja, Aquarius Limon, Nestea. Aquarius Orange, Aquarius Lemon, Nestea. Aquarius Taronja, Aquarius Llimona, Nestea.	5,00
	30. Agua mineral sin gas · Still mineral water. Aigua mineral sense gas.	4,50€
	Agua mineral con gas · Soda mineral water. Aigua mineral amb gas.	5,00€
	31. Zumo de piña · Pineapple Juice · Suc de pinya. Zumo de melocotón · Peach Juice · Suc de préssec.	4,00€
	KOMBUCHA Y CAFÉ · KOMBUCHA AND COFFEE KOMBUTXA I CAFÉ	
	32. Kombucha Komvida varias opciones. Kombucha Komvida several options. Kombucha Komvida diverses opcions.	5,00€
	33. Café ready to drink varias opciones. Ready to drink coffee several options. Cafè ready to drink diverses opcions.	4,00€
	CERVEZAS · BEERS · CERVESES	
	34. Cerveza Heineken · Heineken beer · Cervesa Heineken	5,00€
	35. Cerveza Heineken 0,0 · Heineken beer 0,0 · Cervesa Heineken 0,0.	5,00€
	36. Cerveza Cruzcampo Especial. Cruzcampo Special beer · Cervesa Cruzcampo especial.	5,50€
	37 Cerveza 18/70 · 18/70 beer · Cervesa 18/70.	6,00€
	38. Cerveza Lagunitas IPA · Lagunitas IPA beer. Cervesa Lagunitas IPA beer.	6,50€
	39. Cerveza Águila · Águila beer · Cervesa Águila.	6,00€
	40. Cerveza Cibeles · Cibeles beer · Cervesa Cibeles.	6,50€
	VINOS BLANCOS · WHITE WINES · VINS BLANCS	
★	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 · VINS NEGRES	
	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 (Cariniera, graciano, tempranillo) 75 cl.	21,50€
	49. Coronas Crianza D.O. Cataluña (Cabernet sauvignon) 37,5 cl.	11,00€
	50. Coronas Crianza D.O. Cataluña (Cabernet sauvignon) 18,75 cl.	7,50€
	VINOS ROSADO · ROSÉ WINE · VINS ROSATS	
	51. Enate Rosado D.O. Somontano (Cabernet sauvignon rosado) 75 cl.	19,50€
	CHAMPAGNE / CAVA	
★	52. Moët & Chandon Brut Imperial Champagne A.O.C. (Pinot noir, pinot meunier, chardonnay) 75 cl.	90,00€
	53. Juvé y Camps S. Sumiller D.O. Cava (Macabeo, xarello, parellada) 75 cl.	40,00€
	54. Codorníu D.O. Cava (Xarelo, parellada, macabeo) 20cl.	15,00€
	COCKTAILS READY TO DRINK · CÒCTELS A PUNT PER BEURE	
	55. Bold Drinks varias opciones: Gin Velvet y Agaverde. Bold Drinks several options: Gin Velvet and Agaverde. Bold Drinks diverses opcions: Gin Velvet i Agaverde.	11,00€

Escanee este código QR para conocer la información sobre los alérgenos. Scan this QR code to know more about our menu allergens · Escaneği aquest codi QR per a conèixer la informació sobre els al·lèrgogens.

	HAMBURGUESAS / BURGERS / HAMBURGUESES	
	** Incluyen como guarnición patatas gajo, ketchup, mayonesa y mostaza · Included as garnish: fried wedges potatoes, ketchup, mayonnaise and mustard · Inclouen com a guarnició patates grilló, quètxup, maionesa i mostassa.	
★ 🍷	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 · Hamburguesa premium de vedella 100% Angus, ceba caramel·litzada, ruca, formatge de cabrai tomaquets cherry confitats.	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, gherkin, tomato and lettuce mix · Hamburguesa clàssica de sucosa vedella amb bacó, cheddar, ceba vermella, cogombret, tomàquet i mesclum.	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 · Hamburguesa de pollastre amb guacamole, formatge edam, tomàquet, mesclum i salsa de mel i mostassa.	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 · Hamburguesa Veggie de Beyond Meat 100% vegetal amb ceba adobada, tomàquet, ruca i salsa vegana.	18,50€
	18. Topping extra · Extra toppings · Topping extras	
	Nuestras salsas: BBQ, césar, veganesa, miel y mostaza o pesto de azafrán. Our sauces: BBQ, caesar, vegan, honey mustard or saffron pesto. Les nostres salses: BBQ, cessar, veganesa, mel i mostassa o pesto de safrà.	1,50€
	Bacon, huevo a la placha, cheddar, edam, queso de cabra, guacamole, cebolla caramelizada o tomates cherry confitados · Bacon, grilled egg, cheddar, edam or goat cheese, guacamole, caramelised onion or cherry confited · Bacó, ou a la platxa, formatge cheddar, edam o cabra, guacamole, ceba caramel·litzada, tomàquets cherry confitats.	2,00€
🌱	Extra de carne de Angus o Beyond Meat 100% vegetal Extra Angus beef or 100% vegetable Beyond Meat. Extra de carn de Angus o Beyond Meat 100% vegetal.	3,00€
	SÁNDWICH & WRAP / SANDWICH & WRAP / SANDVITX & WRAP	
	** Incluyen como guarnición patatas gajo fritas · Included as garnish: fried wedges potatoes Inclouen com a guarnició patates grill.	
🍷	19. Sandwich mixto · Ham and cheese sandwich · Sandvitx mixt.	12,50€
★ 🍷	20. Sandwich Club · Club sandwich · Sandvitx Club.	17,50€
🍷 🌱	21. Wrap con mezclum, guacamole, cebolla encurtida, pepino y manzana verde. Wrap with mixed lettuce, guacamole, pickled onion, cucumber and green apple. Wrap amb mesclum, guacamole,ceba adobada, cogombre i poma verda.	16,00€
	22. Elija entre · Choose between · Tria entre	
🌱	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 · Pollastre marinat i cuinat a baixa temperatura o Bocades Mediterrànies 100% vegetal de Heura®.	17,00€
	Hágalo premium con salmón ahumado · Make it premium with smoked salmon Fes-te'l premium amb salmó fumat.	18,00€
	POSTRES CASEROS / HOMEMADE DESSERTS / POSTRES CASOLANS	
🍷 🌱	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. Cremós iogurt natural amb 1 topping a triar: mel, musli o melmelada.	7,50€
	24. Tiramisú · Tiramisú · Tiramisú.	7,50€
★	25. Brownie de chocolate y nueces · Chocolate and walnut brownie · Brownie de xocolata i nous.	7,50€
	26. Tarta de zanahoria · Carrot cake · Pastís de pastanaga.	7,50€
🍷 🌱	27. Fruta de temporada · Seasonal fruit · Fruita de temporada.	7,50€

