

AXEL HOTEL BARCELONA



■ RESTAURANT & BISTRO ■

Descubre una propuesta gastronómica fresca e innovadora en el Restaurante KITCHEN.

Discover a fresh & trendy cuisine at KITCHEN Restaurant, located on the Ground Floor.



LOS PRIMEROS - STARTERS

timbal de patata con jamón ibérico & huevo poché - *potato's timbale with ham & poached egg* 9,50

ensalada kitchen by axel: mezclum, tomates, setas temporada & parmesano - *autumnal kitchen salad (lettuce, mushroom, cherry tomato, parmigiano chees)* 9,00

tartar de 2 salmones - *two tartar salmons with canons & beet slices* 11,50

crema de calabaza con bocados de queso de cabra & polvo de avellanas - *pumpkins cream with bits of goat chees & hazelnut dust* 10,00

mini burrata con bresaola delicias mediterraneas - *mini burrata chees with bresaola & mediterranean delights* 10,50

LA PASTA & RISOTTO

garganelli al ragù antiguo - *garganelli with ancient ragù* 10,00

lasaña de bacalao - *codfish lasaña* 10,50

triángulos de pasta fresca rellenos de foie en reducción de carne - *fresh triangles filled with foie into meat reduction* 11,00

risotto cremoso de espárragos trigueros & speck - *creamy's asparaguses & speck ham risotto (min. 2 person)* 12,00

LOS SEGUNDOS - THE MAIN COURSES

solomillo de ternera con foie caramelizado y graten de patata - *Tenderloin steak with caramel foie gras & potato graten* 19,50

pollo estilo kitchen con polenta crujiente - *Axel's style chicken with crunchy polenta* 14,50

magret de pato asado con taquitos de fruta - *roast duck magret with jumped fruits bites* 15,00

bacalao al vapor con alcachofas en texturas - *team codfish with texture artichokes* 19,50

steak de atún con salteado de berenjenas - *red tuna steak with jumped aubergines* 17,00

LOS POSTRES - DESSERTS

2 helados de Amorrino: yougurt & amaretto - *yougurt & amaretto ice-cream* 5,00

ensalada de frutas temporada - *seasonal fruit salad* 5,00

mini cheesecake con coulis de frambuesa - *mini cheesecake with raspberry culis* 7,00

texturas de chocolate & café - *delicious cake into chocolate & coffe textures* 7,00

clásica tatin de manzana con helado de vainilla opcional - *classic Apple tatin with vainilla ice-cream* 7,00

propina no incluida - *gratuity not included*

*7% IVA INCLUIDO - *7% VAT INCLUDED



Aribau, 33 ■ 08011 ■ BARCELONA

Reservas / Reservations: T. 93 323 93 93 ■ barcelona@axelhotels.com

AXEL HOTEL BARCELONA



■ RESTAURANT & BISTRO ■

Descubre una propuesta gastronómica fresca e innovadora en el Restaurante KITCHEN.

Discover a fresh & trendy cuisine at KITCHEN Restaurant, located on the Ground Floor.



VINOS & CHAMPAGNE - WINES & CHAMPAGNE

VINO BLANCO - WHITE WINE

blanc de blancs perelada d.o.empordá 12,00

laus flor d.o.somontano 16,00

magnolia jean león d,o penedes 15,00

viña esmeralda d.o. cataluña 20,00

marques de riscal d.o. rueda 24,00

mar de frades d,o rias baixas 26,00

VINO TINTO - RED WINE

cune crianza d.o. rioja 14,00

laus roble d.o. somontano 16,00

magnolia jean león d,o penedes 18,00

crúor d.o. priorat 24,00

valtravieso reserva d.o.ribera del duero 24,00

VINO ROSADO - ROSÉ WINE

perelada d.o.empordá 12,00

pradorey rosé d.o.ribera del duero 16,00

CHAMPAGNE

champagne pommery brut royal 75,00

champagne pommery brut royal rosè 75,00

champagne tattering brut 75,00

champagne moët chandon 80,00

champagne ruinart blanc de blancs 150,00

propina no incluida - *gratuity not included*

*7% IVA INCLUIDO - **7% VAT INCLUDED*



Aribau, 33 ■ 08011 ■ BARCELONA

Reservas / *Reservations*: T. 93 323 93 93 ■ barcelona@axelhotels.com