

CARTA DE COMIDA



The Greenhouse
BY PULITZER

A LA CARTA

BEBIDA

CAÑA/CERVEZA 0,0	4
MINI BOMBAY SAPPHIRE & TONIC	6
MINI ST-GERMAIN SPRITZ	6
COPA CAVA	5
COPA VINO BLANCO	5
COPA VINO TINTO	5

DESDE LA BARRA

TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA DE FIGUERES [3]	12
CROQUETAS (3U) DE JAMÓN IBÉRICO [1,3,7]	9
PATATAS BRAVAS CON SALSA PIRI-PIRI Y ALIOLI (V) [1,3]	8
JAMÓN IBÉRICO D.O. JABUGO, CORTADO A MANO	23
PAN DE PAYÉS CON TOMATE Y AOVE (V) [1]	4, 5

SUGERENCIAS

ENSALADILLA RUSA DE GAMBAS AL AJILLO [1,2,3,10]	16
RAVIOLI CARBONARA CON SALSA DE PARMESANO Y GUANCIALE [1,3,7]	16
BACALAO DE PERELLÓ (150 G) CONFITADO EN AOVE SOBRE SAMFAINA (KMO) [4]	23
ENTRECOT DE VACA MADURADA (300 G) CON PATATAS PRIMOR Y PIMIENTOS DE PADRÓN [1]	34€

MENÚ MEDIODÍA

LUNES A VIERNES 26,90€

(AGUA Y PAN DE MASA MADRE INCLUIDO)

ENTRANTE

CREMA DE CALABAZA

CON SUS PIPAS Y PICATOSTES (V) [1,8]

ENSALADA

DE CAQUI, JAMÓN IBÉRICO Y GRANADA [12]

COCA DE PERA

QUESO AZUL Y CHALOTAS (V) [1,7,8]

GUISO DE GARBANZOS

CON ESPINACAS Y VERDURAS ASADAS (V)[9]

PRINCIPAL

CODILLO CON SETAS

DE TEMPORADA Y PURÉ DE CHIRIVÍA [7,9,12]

APIONABO A LA BRASA

CON TIRABEQUES Y MANTEQUILLA TOSTADA (V) [1,7,8,9]

BROCHETA DE PEZ ESPADA

CON SALSA PUTTANESCA Y PATATAS [4,12]

ARROZ

DE MAR Y MONTAÑA [2,3,4,13]

POSTRE

CHEESECAKE CLÁSICO [1,3,7]

MACEDONIA DE FRUTAS

MOUSSE DE CREMA CATALANA

CON MANZANA CARAMELIZADA [1,3,7]

PANNA COTTA

DE CHOCOLATE [7]



@HOTELPULITZERBARCELONA

[ALÉRGENOS]

- 1.CEREALES CON GLUTEN
- 2.CRUSTÁCEOS
- 3.HUEVOS
- 4.PESCADO
- 5.CACAHUETES
- 6.SOJA
- 7.LÁCTEOS
- 8.FRUTOS SECOS
- 9.APIO
- 10.MOSTAZA
- 11.GRANOS DE SÉSAMO
- 12.SULFITOS
- 13.MOLUSCOS
- 14.ALTRAMUCES

* SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL Y DE CRIANZA
(V); VEGETARIANO

935 45 05 59

C/ DE BERGARA, 8
08002 BARCELONA