

The Greenhouse

COMEDOR DE MERCADO

BEBIDA

CAÑA/CERVEZA 0.0	3.5€
MINI BOMBAY SAPPHIRE & TONIC	6€
MINI ST-GERMAIN SPRITZ	6€
COPA CAVA	4.5€
COPA VINO BLANCO	4.5€
COPA VINO TINTO	4.5€



DESDE LA BARRA

TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA DE FIGUERES [3]	12€
CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO Y TRUFA (3U)[1,3,7]	10€
PATATAS BRAVAS CON TOMATE ESPECIADO Y ALIOLI [1,3]	9€
JAMÓN IBÉRICO D.O. JABUGO, CORTADO A MANO	23€
PAN DE PAGES CON TOMATE Y AOVE [1]	4.5€

SUGERENCIAS

BERENJENA ESCALIVADA A LA BRASA CON CREMOSO DE TAHINA [3,11,7]	14€
BUTIFARRA A LA BRASA CON VERDURAS SALTEADAS Y ALIOLI [3]	16€
RAVIOLI DE ESPINACAS Y RICOTTA CON SALSA DE PARMESANO [1,3,7]	14€
ENTRECOT A LA BRASA CON PATATAS PAJA Y PIMIENTOS DEL PADRÓN [4]	18€

MENÚ MEDIODÍA - LUNES A VIERNES 25.90€

(AGUA Y PAN DE MASA MADRE INCLUIDO)

PRIMEROS

CREMA DE CALABAZA CON PICATOSTES ESPECIADOS [1]
ENSALADA DE FRESAS QUESO FETA Y PEPINO CON VINAGRETA DE ENELDO[7]
SAMOSAS DE CARNE CON SALSA DE NARANJA [1,3,6,11]
ENSALADA DE QUINOA CON VERDURAS ASADAS Y VINAGRETA CÍTRICA

SEGUNDOS

BACALAO CON SANFAINA Y PATATAS PANADERA [4]
SUPREMA DE POLLO RELLENA DE RICOTTA, ESPINACAS Y SU JUGO [7,12]
CURRY AMARILLO CON VERDURAS Y ARROZ
GNOCCHIS CON VERDURAS DE TEMPORADA [1,3]
CALAMAR A LA BRASA, CON BIZCOCHO DE PIMENTÓN Y VERDURAS [1,4]
SUP. 2.5€

POSTRES

BANDA DE FRUTA [1,3,7]
TORRIJA THAI CON HELADO DE MANGO [1,3,7]
FRUTA DE TEMPORADA
CHEESECAKE DE NARANJA Y AZAHAR [1,3,7]



[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

*SERVICIO DE PAN +3€/PERSONA

@HOTELPULITZERBARCELONA

The Greenhouse

MENJADOR DE MERCAT

BEGUDA

CANYA/CERVESA 0.0	3.5€
MINI BOMBAY SAPPHIRE & TONIC	6€
MINI ST-GERMAIN SPRITZ	6€
COPA CAVA	4.5€
COPA VI BLANC	4.5€
COPA VI NEGRE	4.5€



DE LA BARRA

CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT I TÒFONA (3U) [1,3,7]	10€
TRUITA DE PATATES AMB CEBA DE FIGUERES [3,4]	12€
PATATES BRAVES AMB TOMÀQUET ESPECIAL I ALLIOLI [1,3]	9€
PERNIL IBÈRIC D.O. JABUGO, TALLAT A MÀ	23€
PA DE PAGÈS AMB TOMÀQUET I OOVE [1]	4.5€

SUGGERIMENTS

ALBERGÍNIA ESCALIVADA AMB CREMÓS DE TAHINA [3,11,7]	14€
BUTIFARRA A LA BRASA AMB MONGETES I ALLIOLI [3]	16€
RAVIOLIS D'ESPINACS I RICOTTA AMB Salsa DE PARMESÀ [1,3,7]	14€
ENTRECOT A LA BRASA AMB PATATES PALLA I PEBROTS DEL PADRÓ [4]	18€

MENÚ DE MIGDIA - DILLUNS A DIVENDRES - 25.90 €

(AIGUA I PA DE MASSA MARE INCLÒS)

ENTRANTS

CREMA

DE CARBASSA AMB CROSTONS [1]

AMANIDA DE MADUIXA

FORMATGE FETA I COGOMBRE AMB VINAGRETA D'ÀNEC [7]

SAMOSES

DE CARN AMB Salsa DE TARONJA [1,3,6,11]

AMANIDA DE QUINOA

AMB VERDURES ROSTIDES I VINAGRETA CÍTRICA

PRINCIPALS

BACALLÀ

AMB SAMFAINA I PATATES [4]

SUPREMA DE POLLASTRE

FARCIDA DE RICOTTA, ESPINACS I EL SEU SUC [7,12]

CURRY

AMB VERDURES I ARRÒS

GNOCCHIS

AMB VERDURES DE TEMPORADA [1,3]

CALAMAR

A LA BRASA AMB BESCUIT DE PEBRE VERMELL I VERDURES [1,4]

SUP. 2.5€

POSTRES

BANDA DE FRUITES

[1,3,7]

TORRIJA THAI

AMB GELAT DE MANGO [1,3,7]

AMANIDA

DE FRUITA DE TEMPORADA

PASTÍS

DE FORMATGE, TARONJA I FLOR DEL TARONGER [1,3,7]



[AL·LÈRGENS]

1.CEREALS AMB GLUTEN 2.CRUSTACIS 3.OUS 4.PEIX 5.CACAUETS 6.SOJA
7.LACTIS 8.FRUITES SECS 9.API 10.MOSTASSA 11.GRANS DE SÈSAM
12.SULFITS 13.MOL·LUSCS 14.ALTRAMUCES

*SUPLEMENT DE PA +3€/PERSONA

@HOTELPULITZERBARCELONA