

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
BUÑUELOS DE BACALAO DE PERELLÓ* (3U) CON ALIOLI DE MEMBRILLO (KM.0) [1,3,4,7]	10

SUGERENCIAS

ENSALADILLA RUSA DE GAMBAS AL AJILLO [1,2,3,10]	16
RAVIOLI DE ESPINACAS CON SALSA DE SALVIA Y LIMÓN (V) [1,7]	14
BACALAO DE PERELLÓ* (150 G) CONFITADO EN AOVE SOBRE SAMFAINA (KM.0) [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

SALMOREJO

DE MELOCOTÓN CON PICADA DE MOJAMA [1,4]

ENSALADA

DE CANÓNICOS CON CIRUELA, *STRACCIATELLA* AHUMADA Y VINAGRETA DE PEDRO XIMÉNEZ. (V) [7]

FALSO RAVIOLI

DE REMOLACHA RELLENO DE RICOTA Y ESPINACAS SOBRE SALSA DE NARANJA [7]

GAZPACHUELO

DE MEJILLONES E HINOJO [3,4,13]

PRINCIPAL

MERLUZA A LA ROMANA

CON SALSA DE PIMIENTOS ESCALIVADOS Y PATATA [1,4]

BROCHETA DE CORDERO

A LA BRASA CON VERDURAS EN ESCABECHE [12]

FIDEOS A LA CAZUELA

DE CALAMAR CON ALIOLI DE SU TINTA [1,2,3,4,13]

BIMI A LA BRASA

CON ROMESCO DE CARQUIÑOLI Y PICADA DE AVELLANAS (V) [1,8]

POSTRE

CHEESECAKE DE CAFÉ [1,3,7]

MELÓN & MOJITO

STRUDEL DE PERA

CON *CHANTILLY* DE VAINILLA [1,3,7,8]

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

CON CONFITURA DE HIGOS [1.3.7]



@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