

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

ENSALADA DE TOMATE AL JOSPER Y BURRATA [7]	14€
ARROZ DE MAR Y MONTAÑA (MÍN 2 PAX)	16€
RAVIOLI RELLENO DE GAMBA CON SALSA DE LIMÓN Y TOMILLO [1,3,7]	16€
ENTRECOT A LA BRASA CON PATATAS PAJA Y PIMIENTOS DEL PADRÓN [4]	18€

[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

MENÚ MEDIODÍA - LUNES A VIERNES 25.90€

(AGUA Y PAN DE MASA MADRE INCLUIDO)

PRIMEROS CREMA

DE BRÓCOLI Y ESPINACA CON QUESO [7]

ENSALADA

DE RÚCULA, TOMATES CONFITADOS E IBÉRICO CRUJIENTE [8]

GUISO

DE ALUBIAS CON ALCACHOFAS

VITELLO TONNATO

[3,4]

CAP I POTA

[1]

SUP. 1€

SEGUNDOS

TACOS

AL PASTOR DE TOFU Y SETAS

LASAÑA

DE VERDURAS DE TEMPORADA [1,7]

SALMÓN

A LA PLANCHA CON VERDURITAS SALTEADAS AL WOK [1,4]

MELOSO

DE "CARN D'OLLA" CON CHUTNEY DE TAMARINDO Y BONIATO CRUJIENTE [1]

PATO GUISADO

CON PERAS [9]

SUP. 2€

POSTRES

MACEDONIA

DE FRUTAS

CHEESECAKE

DE CAFÉ [3,7]

PROFITEROL

CRUJIENTE RELLENO DE CHANTILLY DE COLIFLOR Y VAINILLA [1,3,7]

PANNA COTTA

DE CHOCOLATE CON COULIS DE FRAMBUESA [7]



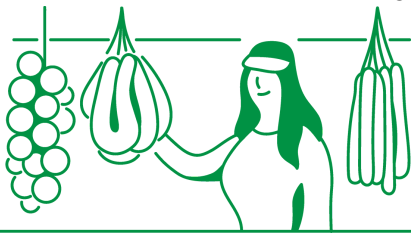
@HOTELPULITZERBARCELONA

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

AMANIDA DE TOMÀQUET AL JOSPER I BURRATA [7]	14€
ARRÒS DE MAR Y MUNTANYA (MÍN 2 PAX)	16€
RAVIOLI FARCIT DE GAMBA AMB SALSA DE LLIMONA I FARIGOLA [1,3,7]	16€
ENTRECOT A LA BRASA AMB PATATES PALLA I PEBROTS DEL PADRÓ [4]	16€

MENÚ DE MIGDIA - DILLUNS A DIVENDRES - 25.90 €

(AIGUA I PA DE MASSA MARE INCLÒS)

ENTRANTS

CREMA

DE BRÒQUIL I ESPINACS AMB FORMATGE [7]

AMANIDA DE RUCA

TOMÀQUETS CONFITATS I IBÈRIC CRUIXENT [8]

GUISAT DE MONGETES

AMB CARXOFES

VITELLO TONNATO

[3,4]

CAP I POTA

SUP. 1€

PRINCIPALS

TACOS AL PASTOR

DE TOFU I BOLETS

LASSANYA

DE VERDURES DE TEMPORADA [1,7]

SALMÓ A LA PLANXA

AMB VERDURETES SALTADES AL WOK [1,4]

MELÓS DE CARN D'OLLA

AMB CHUTNEY DE TAMARINDE I MONIATO CRUIXENT [1]

ÀNEC GUISAT

AMB PERES [9]

SUP. 2€

POSTRES

MACEDÒNIA

DE FRUITA

PASTÍS

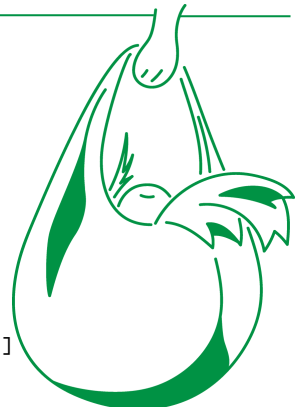
DE FORMATGE I CAFÈ [3,7]

PROFITEROL

CRUIXENT FARCIT DE CHANTILLY
DE COLIFLOR I VAINILLA [1,3,7]

PANNACOTTA

DE XOCOLATA AMB COULIS DE GERDS
[7]



[AL·LÈRGENS]

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

*SUPLEMENT DE PA +3€/PERSONA

@HOTELPULITZERBARCELONA