

The Greenhouse

COMEDOR DE MERCADO

BEBIDA

(NO INCLUIDA EN EL MENÚ DEL DÍA)

CAÑA/CERVEZA 0.0	2.75€
MINI BOMBAY SAPPHIRE & TONIC	6€
MINI ST-GERMAIN SPRITZ	6€
COPA CAVA	6€
COPA VINO BLANCO	3.5€
COPA VINO TINTO	3.5€

DESDE LA BARRA

CROQUETA	U/3€
POLLO CON TRUFA Y PARMESANO	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	23€
D.O. JABUGO, CORTADO A MANO	
TORTILLA	9€
"À LA MINUTE" CON CEBOLLA DE FIGUERES	
LAS BRAVAS	8€
CON TOMATE ESPECIADO Y ALIOLI	
ANCHOA	U/3.5€
CON MANTEQUILLA AHUMADA Y BRIOCHE	

DE LA HUERTA

ESCAROLA	13€
EN ENSALADA, CON XATÓ DE BACALAO CURADO EN CASA	
ESPÁRRAGO	12€
A LA BRASA, CON ENSALADA DE BROTES, HUEVO 7 MINUTOS Y VINAGRETA DE MOSTAZA	
TOMATE	12€
EN TARTAR CON ENCURTIDOS, BROTES DE GUISANTES Y TOSTADITAS	
COLIFLOR	14€
MARINADA CON CÚRCUMA, CANELA, SALSA DE YOGURT Y FETA	
BERENJENA	13€
ESCALIVADA, SALSA PONZU Y CREMOSO DE TAHINA	



DEL GRANERO

PASTA DEL DÍA	16€
ARROZ DEL DELTA	17€
MELOSO DE MAR Y MONTAÑA	

DE LA LONJA

SEPIA	18€
EN ALBÓNDIGAS, CREMA DE GUISANTES Y PÉTALOS DE CEBOLLA	
RAPE	18€
EN SUQUET, CON GAMBAS DE LA COSTA	
MERLUZA	16€
EN TEMPURA, SALSA TÁRTARA E HINOJO	



DE LA CARNICERÍA

VACA	17€
STEAK TARTAR, CON ENCURTIDOS Y CHIPS CASERAS	
POLLO	16€
TIKKA MASALA A LA BRASA Y "CRÈME FRAÎCHE"	
CERDO	16€
CARRILLADAS GUIADAS CON PURÉ DE APIONABO	

POSTRES

FRUTA DE TEMPORADA	7€
NATURAL CON SORBETE	
TARTA DE QUESO	7€
ESTILO VASCO	
CHOCOLATE	7€
EN TEXTURAS	
TORRIJA	7€
CON HELADO DE TURRÓN Y PECÁN	
CREMA CATALANA	7€
DE FRUTA DE LA PASIÓN	

The Greenhouse

A MARKET CANTEEN

DRINKS

(NOT INCLUDED IN THE SET MENU)

DRAUGHT BEER/NO ALCOHOL	2.75€
MINI BOMBAY SAPPHIRE & TONIC	6€
MINI ST-GERMAIN SPRITZ	6€
CAVA GLASS	6€
WHITE WINE GLASS	3.5€
RED WINE GLASS	3.5€

FROM OUR COUNTER

(NOT INCLUDED IN THE SET MENU)

CROQUETTE	U/3€
CHICKEN, PARMESAN & TRUFFLE	
100% IBÉRICO HAM	23€
D.O. JABUGO, HAND-CUT	
SPANISH OMELETTE	9€
"À LA MINUTE" WITH CARAMELIZED ONIONS	
"BRAVAS" POTATOES	8€
WITH SPICED TOMATO SAUCE & AÏOLI	
ANCHOVY	U/3.5€
ON A BRIOCHE TOAST WITH SMOKED BUTTER	

THE VEGETABLE GARDEN

FRISÉE	13€
SALAD, WITH COD XATÓ	
CURED AT HOME	
ASPARAGUS	12€
GRILLED, IN A SPROUT SALAD,	
EGG 7 MINUTES & MUSTARD VINAIGRETTE	
TOMATO	12€
IN TARTAR, WITH PICKLES, PEA SPROUTS &	
TOASTS	
CAULIFLOWER	14€
MARINATED WITH CURCUMA & CINNAMON	
WITH A YOGHURT & FETA SAUCE	
EGGPLANT	13€
ROASTED, WITH A PONZU & CREAMY	
TAHINI SAUCE	



THE BARN

PASTA OF THE DAY	16€
RICE	17€
SURF & TURF, CREAMY STYLE	

THE FISHMONGER

CUTTLEFISH	18€
IN MEATBALLS, PEA CREAM & ONION PETALS	
MONKFISH	18€
"SUQUET" TRADITIONAL CATALAN STEW & RED	
PRAWNS	
HAKE	16€
IN TEMPURA, TARTAR SAUCE & FENNEL	



THE BUTCHERY

BEEF	17€
STEAK TARTAR, WITH PICKLES & HOMEMADE CHIPS	
CHICKEN	16€
TIKKA MASALA & CRÈME FRAÎCHE	
PORK	16€
CHEEKS, STEWED IN RED WINE & CELERAC PURÉE	

DESSERTS

SEASONAL FRUITS	7€
NATURAL WITH SORBET	
CHEESECAKE	7€
BASQUE STYLE	
CHOCOLATE	7€
IN DIFFERENT TEXTURES	
TORRIJA	7€
WITH NOUGAT ICE CREAM & PECAN	
CATALAN CREAM	7€
OF PASSION FRUIT	

The Greenhouse

CANTINA DE MERCAT

BEGUDA

(NO INCLOSA AL MENÚ DEL DIA)

CANYA/CERVESA 0.0	2.75€
MINI BOMBAY SAPPHIRE & TONIC	6€
MINI ST-GERMAIN SPRITZ	6€
COPA CAVA	6€
COPA VI BLANC	3.5€
COPA VI NEGRE	3.5€

DE LA BARRA

(NO INCLÒS EN EL MENÚ DEL DIA)

CROQUETA	U/3€
POLLASTRE AMB TÒFONA I PARMESÀ	
PERNIL IBÈRIC DE GLA	23€
D.O. JABUGO, TALLAT A MÀ	
TRUITA	9€
"À LA MINUTE" AMB CEBA DE FIGUERES	
LES BRAVES	8€
AMB TOMÀQUET ESPECIAL I ALLIOLI	
ANXOVA	U/3.5€
AMB MANTEGA FUMADA I BRIOIX	

DE L'HORTA

ESCAROLA	13€
EN AMANIDA, AMB XATÓ DE BACALLÀ CURAT A CASA	
ESPÀRREC	12€
A LA BRASA, AMB AMANIDA DE BROTS, OU 7 MINUTS I VINAGRETA DE MOSTASSA	
TOMÀQUET	12€
EN TÀRTAR AMB ENCURTITS, BROTS DE PÈSOLS I TORRADETES	
COLIFLOR	14€
MARINADA AMB CÚRCUMA, CANYELLA, SALSA DE IOGURT I FETA	
ALBERGÍNIA	13€
ESCALIVADA, SALSA PONZU I CREMÓS DE TAHINA	



DEL GRANER

PASTA DEL DIA	16€
ARRÒS DEL DELTA	17€
MELÓS DE MAR I MUNTANYA	

DE LA LLOTJA

SÉPIA	18€
EN MANDONGUILLES, CREMA DE PÈSOLS I PÈTALS DE CEBA	
RAP	18€
EN SUQUET, AMB GAMBES DE LA COSTA	
LLUÇ	16€
EN TEMPURA, SALSA TÀRTARA I FONOLL	



DE LA CARNISSERIA

VACA	17€
STEAK TÀRTAR, AMB CONFITATS I XIPS CASSOLANES	
POLLASTRE	16€
"TIKKA MASALA" A LA BRASA I "CRÈME FRAÏCHE"	
PORC	16€
GALTES GUISADES AMB PURÉ DE APIONABO	

POSTRES

FRUITA DE TEMPORADA	7€
NATURAL AMB SORBET	
PASTÍS DE FORMATGE	7€
ESTIL BASC	
XOCOLATA	7€
EN TEXTURES	
TORRIJA	7€
AMB GELAT DE TORRÓ I PACANA	
CREMA CATALANA	7€
DE FRUITA DE LA PASSIÓ	

The Greenhouse

BEBIDAS / DRINKS

VINOS/WINES

ESPUMOSOS/SPARKLING WINE

CASTELL DEL REMEI LA CUVÉE 6€/29€

D.O. Cava - Macabeo, Xarel·lo, Parellada

AIRE BRUT NATURE 39€

D.O. Cava - Xarel·lo, Parellada, Macabeo

RAVENTÓS I BLANC DE NIT 42€

Conca del rio Anoia - Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Monastrell

CHAMPAGNE

MUMM CORDON ROUGE BRUT 12€/80€

A.O.C. Champagne - Pinots, Chardonnay

PERRIER JOÛET GRAND BRUT 105€

A.O.C. Champagne - Pinots, Chardonnay

PERRIER JOÛET BL. DE BLANCS 120€

A.O.C. Champagne - Chardonnay

BLANCOS/WHITE

VERDEO 3.5€/28€

D.O. Rueda - Verdejo

ALTA ALELLA 5€/29€

D.O. Alella - Pansa Blanca

TERRA DE GODOS 6€/30€

D.O. Rias Baixas - Albariño

FENOMENAL 35€

D.O. Rueda - Sauvignon blanc

L'OLIVERA "AGALIÚ" 36€

D.O. Costers del Segre - Macabeo

CA N'ESTRUC IDOIA BLANC 39€

D.O. Catalunya - Xarel·lo, Chardonnay, Macabeo, Garnacha Blanca

ORANGES

JOSEP FORASTER 7,5€/42€

BRISAT DEL COSTER

D.O. Conca de Barberà - Macabeo

ORIOI ROSSEL VALENTINO 7,5€/45€

D.O. Penedes - Xarel·lo

ROSADO/ROSÉ

CAN AXARTEL ROSÉ 5.5€/35€

V.T. Mallorca - Pinot Noir, Callet

SYMPHONIE ROSÉ 7.5€/41€

A.O.C. Côtes de Provence - Grenache, Cinsault

TINTOS/RED

REBELDES 3.5€/28€

D.O. Montsant - Garnacha, Syrah

MALPASTOR CRIANZA 5€/29€

D.O. Rioja - Tempranillo

JOSEP FORASTER ELS NANOS 6€/30€

D.O. Conca de Barberà - Cabernet Sauvignon, Trepát

CASTELL DEL REMEI ODA 34€

D.O. Costers del Segre - Macabeo, Chardonnay

VIZCARRA SENDA DEL ORO 36€

D.O. Ribera del Duero - Tinta Fina

OLLER DEL MAS BERNAT 42€

D.O. Pla de Bages - Merlot, Syrah, Picapoll

MINI COMBINADOS

BOMBAY SAPPHIRE & TONIC 6€

GREY GOOSE & TONIC 6€

MARTINI FIERO SPRITZ 6€

ST. GERMAIN SPRITZ 6€

CERVEZA

EG BARRIL/ 0.0% 2.75€

EG ESPECIAL/RADLER 3.5€

ESTRELLA GALICIA 1906 3.5€

VERMUT

MARTINI AMBRATTO/RUBINO 3.5€

The Greenhouse

BEBIDAS / DRINKS

CERVEZA

EG BARRIL/ 0.0%	2.75€
EG ESPECIAL/RADLER	3.5€
ESTRELLA GALICIA 1906	3.5€

VERMUT

MARTINI AMBRATTO/RUBINO	3.5€
-------------------------	------

VINOS/WINES

CAVA

L'ATZAR BRUT NATURE	3.5€/28€
D.O. Cava - Macabeo, Xarel·lo, Parellada	

MESTRES COQUET	39€
D.O. Cava - Xarel·lo, Parellada, Macabeo	

RECAREDO SERRAL DEL VELL	62€
Corpinnat - Xarel·lo, Macabeo	

RAVENTÓS I BLANC DE NIT	42€
Conca del rio Anoia - Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Monastrell	

CHAMPAGNE

MUMM CORDON ROUGE BRUT	12€/80€
A.O.C. Champagne - Pinots, Chardonnay	

PERRIER JOÛET GRAND BRUT	105€
A.O.C. Champagne - Pinots, Chardonnay	

PERRIER JOÛET BL. DE BLANCS	120€
A.O.C. Champagne - Chardonnay	

BLANCOS/WHITE

VERDEO	3.5€/28€
D.O. Rueda - Verdejo	

L'OLIVERA "AGALIÚ"	5.5€/32€
D.O. Costers del segre - Macabeu	

N&G FÈVRE CHABLIS	7.5€/41€
A.O.C.Chablis - Chardonnay	

TAYAIMGUT 2017	44€
D.O. Penedès - Sauvignon Blanc	

CASTELL D'ENCUS "EKAM"	45€
D.O. Costers del Segre - Riesling, Albarniño	

ALLENDE BLANCO 2018	50€
D.O.Ca. Rioja - Viura, Malvasía	

BLANCOS/WHITE

TERRE DE CUQUES	55€
D.O.Ca. Priorat - Garnatxa Blanca, PX	

OSSIAN	58€
D.O. Rueda - Verdejo	

CHÂTEAU DE BEAUREGARD	59€
A.O.C. Poilly Fuissé - Chardonnay	

M. QUINTAINE GUILLEMOT	62€
A.O.C. Viré Clessé - Chardonnay	

ROSADO/ROSÉ

CAN AXARTEL ROSÉ	5.5€/35€
V.T. Mallorca - pinot Noir, Callet	

SYMPHONIE ROSÉ	7.5€/41€
A.O.C. Côtes de Povenç - Grenache Cinsault	

TINTOS/RED

MALPASTOR CRIANZA	3.5€/28€
D.O. Rioja - Tempranillo	

L'EQUILIBRISTA 2016	5.5€/32€
D.O. Catalunya - Garnacha, Carinyena	

ALBERT BICHOT V. VIGNES	7.5€/41€
A.O.C. Bourgogne - Pinot Noir	

VINYES DOMÈNECH "FURVUS"	42€
D.O. Montsant - Garnacha, Merlot	

YSIOS SELECCIÓN	60€
D.O.Ca. Rioja - Tempranillo	

CONTINO RESERVA	56€
D.O.Ca. Rioja - Tempranillo, Graciano	

ÁLVARO PALACIOS "LES TERRASSES"	59€
D.O.Ca. Priorat - Carinyena, Garnacha, Cabernet sauvignon	

MINI COMBINADOS

BOMBAY SAPPHIRE & TONIC	6€
-------------------------	----

GREY GOOSE & TONIC	6€
--------------------	----

MARTINI FIERO SPRITZ	6€
----------------------	----

ST. GERMAIN SPRITZ	6€
--------------------	----