The Greenhouse
BY PULITZER

PULITZER
BARCELONA



MENÚ DE FIN DE AÑO

FIN DE AÑO

165 €

Copa de cava de bienvenida

APERITIVO
Zamburiña en vinagreta verde
y mostaza encurtida [10,12,13]

Huevo a baja temperatura, crema
de setas y queso Serrat [3,7]

Tartar de vaca madurada sobre coca
de aceite y caviar [3,4,10]

ENTRANTE
Guisantes lágrima, puré de coliflor,
consomé ibérico y trufa [7,12]

PRINCIPALES
Corvina a la brasa sobre tirabeques
y salsa de mantequilla tostada [4,7,8]

Chateaubriand con *demi-glace* de setas
de temporada, *parmentier* de chirivía
y manzana Granny Smith [7]

POSTRES
Chocolate y frambuesas [3,7,8]

Petit four, cotillón y uvas de la suerte

VEGETARIANO

165 €

Copa de cava de bienvenida

APERITIVO
Alcachofas a la brasa en vinagreta
verde y mostaza encurtida [10,12,13]

Huevo a baja temperatura, crema
de setas y queso [3,7]

Tartar de remolacha sobre coca
de aceite y encurtidos [3]

ENTRANTE
Guisantes lágrima, puré de coliflor,
consomé de setas y trufa [7,12]

PRINCIPALES
Arroz de lombarda, *ricotta*
y piñones [7,8,12]

Apionabo a la brasa sobre tirabeques
y salsa de mantequilla tostada [7,8]

POSTRE
Chocolate y frambuesas [3,7,8]

Petit four, cotillón y uvas de la suerte

INFANTIL

65 €

APERITIVO
Bikini de *carn d'olla* y queso Mahón [1,3,7]

Cortadito de *escudella* [1,3,12]

Croqueta fluida de jamón ibérico [1,3,7]

ENTRANTE
Canelón de pularda, bechamel trufada
y queso Serrat [1,7,12]

PRINCIPAL
Entrecot de vaca madurada, patatas
fritas y pimientos de padrón

POSTRE
Coulant de chocolate, helado
de vainilla y *crumble* [1,3,7]

Petit four, cotillón y uvas de la suerte

BODEGA

Bestué (D.O. Somontano)

Bancal del Bosc (D.O. Montsant)

Familia Oliveda Brut (D.O. Cava)

Agua, refrescos y cerveza

[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

hotelpulitzerbarcelona