

CARTA DE COMIDA



The Greenhouse
BY PULITZER

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 POLLO RUSTIDO Y TRUFA [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 Y BURRATA [7][1]	14
RAVIOLIS DE RICOTTA Y ESPINACAS CON SALSA DE SALVIA, LIMÓN Y ACEITE DE ALBAHACA [1,3,7,8]	16
FRICANDÓ DE RAPE [1,2,4,13]	18
GUISO DE PATO A LA CATALANA [8,12]	16

MENÚ MEDIODÍA

LUNES A VIERNES 25.90€

(AGUA Y PAN DE MASA MADRE INCLUIDO)

ENTRANTE

AJOBLANCO

CON UVAS, PERA Y ACEITE DE ALBAHACA [1,8]

ENSALADA DE BROTES

CON BACALAO CURADO, PEPERONCCINO Y VINAGRETA DE GRANADA [4]

HUMMUS DE ZANAHORIA

Y NARANJA CON PAN PLANO [1,11]

TARTAR DE TOMATE

CON PIPARRANA [3,12]

PRINCIPAL

PANCETA DE CERDO

A LA LIMEÑA, YUCA Y ENSALADA DE FRESCA DE CEBOLLA MORADA [1,6,7]

CABALLA

A LA BRASA CON CURRY VERDE [2,4,6,8,13]

ORZO

CON SALSA DE REMOLACHA, QUESO FETA Y ESPINACAS [1,3,7]

JUDÍAS VERDES

CON BUTIFARRA NEGRA, CALAMARES Y HUEVOS FRITOS [2,4,13]

POSTRE

GANACHE DE KIWI

CON BIZCOCHO DE CACAO Y LIMA [1,3,7]

CHEESECAKE

DE FRESA [3,7]

FRUTA DE TEMPORADA

BANOFFEE

CON HELADO DE MASCARPONE [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

935 45 05 59

C/ DE BERGARA, 8
08002 BARCELONA

CARTA DE MENJAR



The Greenhouse
BY PULITZER

BEGUDA

CANYA/CERVESA 0.0	4
MINI BOMBAY SAPPHIRE & TONIC	6
MINI ST-GERMAIN SPRITZ	6
COPA CAVA	5
COPA VI BLANC	5
COPA VI NEGRE	5

DE LA BARRA

TRUITA DE PATATES AMB CEBA DE FIGUERES [3]	12
CROQUETES (3U) DE POLLASTRE ROSTIT I TÒFONA [1,3,7]	10
PATATES BRAVES AMB TOMÀQUET ESPECIAT 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 I BURRATA [7]	16
RAVIOLIS DE RICOTTA I ESPINACS AMB SALSA DE SÀLVIA, LLIMONA I OLI D'ALFÀBREGA [1,3,7,8]	16
FRICANDÓ DE RAP [1,2,4,13]	18
GUISAT D'ÀNEC A LA CATALANA [8,12]	16

MENÚ DE MIGDIA

DILLUNS A DIVENDRES 25.90€

(AIGUA I PA DE MASSA MARE INCLÒS)

ENTRANT

AJOBLANCO

AMB RAÏM, PERA I OLI D'ALFÀBREGA [1,8]

AMANIDA DE BROTS

AMB BACALLÀ CURAT, PEPERONCINO I VINAGRETA DE MAGRANA [4]

HUMMUS DE PASTANAGA I TARONJA

AMB PA PLA [1,11]

TÀRTAR DE TOMÀQUET

AMB PIPIRRANA [3,12]

PRINCIPAL

PANXETA DE PORC A LA LIMEÑA

AMB IUCA I AMANIDA FRESCA DE CEBA MORADA [1,6,7]

VERAT A LA BRASA

AMB CURRI VERD [2,4,6,8,13]

ORZO

AMB SALSA DE REMOLATXA, FORMATGE FETA I ESPINACS [1,3,7]

MONGETES VERDES

AMB BOTIFARRA NEGRA, CALAMARS I OUS FERRATS [2,4,13]

POSTRE

GANACHE DE KIWI

AMB BESCOUIT DE CACAU I LLIMA [1,3,7]

PASTÍS DE FORMATGE DE MADUIXA [3,7]

FRUITA DE TEMPORADA

BANOFFEE

AMB GELAT DE MASCARPONE [3,7]



[AL·LÈRGENS]

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

935 45 05 59

C/ DE BERGARA, 8
08002 BARCELONA