

The Greenhouse

COMEDOR DE MERCADO

BEBIDA

CAÑA/CERVEZA 0.0	3.5€
MINI BOMBAY SAPPHIRE & TONIC	6€
MINI ST-GERMAIN SPRITZ	6€
COPA CAVA	4.50€
COPA VINO BLANCO	4.5€
COPA VINO TINTO	4.5€



DESDE LA BARRA

TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA DE FIGUERES [3,4]	12€
CROQUETAS DE POLLO Y CREMOSO 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

PULPO CON PURÉ DE BONIATO [7]	16€
ENTRECOT A LA BRASA CON MILHOJAS DE PATATA Y SALSAS CAFÉ DE PARÍS [1,4,6,7,8,10,12]	14€
SALMÓN A LA PLANCHA CON SALSAS DE MANGO THAI [4]	16€

MENÚ MEDIODÍA - LUNES A VIERNES 25.90€

(AGUA Y PAN DE MASA MADRE INCLUIDO)

PRIMEROS

CREMA

DE ZANAHORIA Y NARANJA CON PICATOSTES [1,7]

ENSALADA

DE UVAS CON QUESO Y ACEITE DE ROMERO [7]

PUERRO

A BAJA TEMPERATURA CON ACEITE DE SALVIA Y PANCETA CRUJIENTE [8]

VERDURAS

DE TEMPORADA ASADAS CON PESTO [7,8]

SEGUNDOS

CODILLO

DE CERDO AL HORNO CON PURÉ DE CHIRIVÍA Y REDUCCIÓN DE SUS JUGOS [7,9]

BACALAO

CONFITADO CON ALIOLÍ DE MEMBRILLO Y "TRINXAT" DE COL [3,4]

LENTEJAS

GUISADAS CON CALAMAR [4,13]

FIDEOS

A LA CAZUELA CON SETAS Y PATO [1,3,7]

ESCUDELLA

CON GALETS Y "PILOTA" [1,3,9]

SUP. 2€

POSTRES

TARTA

DE MANZANA [1,3,7]

CHEESECAKE

DE CAFÉ [1,3,7]

PAN,

CHOCOLATE, ACEITE Y SAL [1,3,7]

ENSALADA

DE FRUTA DE TEMPORADA



[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

@HOTELPULITZERBARCELONA

The Greenhouse

CANTINA 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

CROQUETA	10€
DE POLLASTRE I CREMÓS DE TÒFONA (3U)[1,3,7]	
TRUITA DE PATATES	12€
AMB CEBA DE FIGUERES [3,4]	
PATATES BRAVES	9€
AMB TOMÀQUET ESPECIAL I ALLIOLI [1,3]	
PERNIL IBÈRIC	23€
D.O. JABUGO, TALLAT A MÀ	
PA DE PAGÈS	4.5€
AMB TOMÀQUET I OOVE [1]	

SUGGERIMENTS

POP A LA BRASA	16€
AMB PURÉ DE MONIATO [1,7,12]	
ENTRECOT A LA BRASA	14€
AMB MILFULLS DE PATATA I SALSÀ CAFÉ DE PARÍS [1,4,6,7,8,10,12]	
SALMÓ A LA PLANXA	16€
AMB SALSÀ DE MANGO THAI [4]	

MENÚ DE MIGDIA - DILLUNS A DIVENDRES - 25.90 €

(AIGUA I PA DE MASSA MARE INCLÒS)

ENTRANTS

CREMA

DE PASTANAGA I TARONJA AMB CROSTONS [1,7]

AMANIDA

DE RAÏM AMB FORMATGE I OLI DE ROMANÍ [7]

PORRO

A BAIXA TEMPERATURA AMB OLI DE SÀLVIA I CANSALADA CRUIXENT [8]

VERDURES

DE TEMPORADA ROSTIDES AMB PESTO [7,8]

PRINCIPALS

GALTETA DE PORC

AL FORN AMB PURÉ DE XIRIVIA I REDUCCIÓ DELS SEUS SUCS [7,9]

BACALLÀ

CONFITAT AMB ALLIOLI DE CODONY I TRINXAT DE COL [3,4]

LLENTIES

ESTOFADES AMB CALAMAR [4,13]

FIDEUS

A LA CASSOLA AMB BOLETS I ÀNEC [1,3,7]

ESCUDELLA

AMB GALETS I PILOTA [1,3,9]

SUP. 2€

POSTRES

TARTA

DE POMA [1,3,7]

CHEESECAKE

DE CAFÉ [1,3,7]

PA,

XOCOLATA, OLI I SAL [1,3,7]

AMANIDA

DE FRUITA DE TEMPORADA



[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