



DE DICIEMBRE, MENÚ DE FIN DE AÑO

FIN DE AÑO

APERITIVO POR PARTE DE LA CASA

Tosta de sardina, pollo y tarama [2, 4, 13]

PARA COMPARTIR

Aguacate tatamado, pico de gallo de rábano

Calamar de potera a la brasa,
mole negro y su tinta [2, 3, 4, 13]

Berenjena a la brasa, mozzarella y
avellana tostada [7, 8]

Bocado de bogavante a la brasa, mazana,
stracciatella y holandesa [1, 2, 3, 4, 7, 13]

Brocheta corvina braseada, chutney
de tamarindo [2, 4, 12, 13]

Taco de panceta, anís y cigala [2, 4, 12, 13]

Chocolate, cítricos, tierra de cacao
y helado de naranja [3, 7, 8]

VEGETARIANO

APERITIVO POR PARTE DE LA CASA

Nube de remolacha

PARA COMPARTIR

Aguacate tatamado, pico de gallo de rábano

Col kale y huevo crujiente [3]

Berenjena a la brasa, mozzarella
y avellana tostada [7, 8]

Puerro frito, romesco, ajo negro [1, 3, 8]

Nabo daikon a la brasa, cremoso de zanahoria
tostada y anís [7, 12]

Seta de cardo, espuma de gorgonzola y trufa [7]

Chocolate, cítricos, tierra de cacao
y helado de naranja [3, 7, 8]

GLUTEN-FREE

APERITIVO POR PARTE DE LA CASA

Tosta de sardina, pollo y tarama [2, 4, 13]

PARA COMPARTIR

Chipirón de potera a la brasa, mole negro y
su tinta [2, 3, 4, 13]

Aguacate tatamado, pico de gallo de rábano
Berenjena a la brasa, mozzarella y
avellana tostada [7, 8]

Brocheta bogavante a la brasa, manzana,
stracciatella y holandesa [2, 3, 4, 7, 13]

Brocheta corvina braseada, chutney de
tamarindo [2, 4, 12, 13]

Taco de panceta, anís y cigala [2, 4, 12, 13]

Chocolate, cítricos, tierra de cacao y
helado de naranja [3, 7, 8]

BODEGA

St-Germaine Spritz (aperitivo de bienvenida)

Cuvée Protos D.O. Rueda

Ca N'Estruc D.O. Catalunya

Agua

Refresco

Cerveza

PVP 60 €

Incluye cotillón y uva de la suerte

After party con dj en el roof top con barra libre hasta las 2:00 **65€**

PACK MENÚ **THE GREENHOUSE + AFTER PARTY 195€**

PACK MENÚ **LA TERRAZA + AFTER PARTY 110€**

En caso de mal tiempo se trasladará al lobby bar pulitzer

[ALÉRGENOS]

1. Cereales con gluten – 2. Crustáceos – 3. Huevos – 4. Pescado – 5. Cacahuets – 6. Soja – 7. Lácteos –
8. Frutos secos – 9. Apio – 10. Mostaza – 11. Granos de sésamo – 12. Sulfitos – 13. Moluscos – 14. Altramuces



DE DICIEMBRE, MENÚ DE FIN DE AÑO

FIN DE AÑO – 145€

TRÍO DE APERITIVOS

Montaña: Cordero en su jugo [3, 7, 9, 12]

Huerta: Puerro y naranjas

Mar: Gamba roja y coral [2, 9, 12, 13]

ENTRANTE

Consomé de ave, ravioli de trufa y foie [1, 3, 9, 12]

PRINCIPAL A ESCOGER:

/PESCADO

Parpatana de atún, ajos guisados,
crema de almendra [2, 4, 8, 9, 12, 13]

/CARNE

Lomo alto ahumado, setas y frutos secos [7, 8, 9, 12]

POSTRE

Chocolate con leche, trufa, nueces
y flores de romero [3, 7, 8]

VEGETARIANO – 145€

TRÍO DE APERITIVOS

Puerro y naranjas

Tartar de calabaza, manzana y canela [10]

Flor de calabacín, anacardo y queso [7, 8]

ENTRANTE

Sopa de queso comté con cebolla [7, 12]

PRINCIPAL A ESCOGER:

/1

Ñoquis de boniato con mantequilla de salvia,
avellanas tostadas y queso pecorino [3, 7, 8]

/2

Timbal de raíces de invierno con salsa de
zanahoria especiada y crumble salado [7, 9, 12]

POSTRE

Chocolate con leche, trufa, nueces
y flores de romero [3, 7, 8]

GLUTEN-FREE – 145€

TRÍO DE APERITIVOS

Montaña: Cordero en su jugo [3, 7, 9, 12]

Huerta: Puerro y naranjas

Mar: Gamba roja y coral [2, 9, 12, 13]

ENTRANTE

Sopa de queso comté con cebolla [7, 12]

PRINCIPAL A ESCOGER:

/PESCADO

Parpatana de atún, ajos guisados, crema
de almendra [2, 4, 8, 9, 12, 13]

/CARNE

Lomo alto ahumado, setas
y frutos secos [7, 8, 9, 12]

POSTRE

Chocolate con leche, trufa, nueces
y flores de romero [3, 7, 8]

TRÍO DE APERITIVOS

Cortadito de escudella [9, 12]

Fish & Chips con mayonesa de limón [3, 4]

Cordero en su jugo [3, 7, 9, 12]

ENTRANTE

Canelón de ternera con bechamel trufada
y jugo de ternera [1, 7, 12]

PRINCIPAL

Solomillo de ternera a la brasa, parmentier
de patata y demi glace de carne [7, 8, 12]

POSTRE

Coulant de chocolate con helado
de caramelo y crumble [1, 3, 7]

BODEGA

Bancal del bosc, blanco D.O. Montsant

Rambla born, rosé Barcelona

Bancal del bosc, tinto D.O. Montsant

Familia Oliveda Brut Nature D.O. Cava

.....
Incluye cotillón y uvas de la suerte
.....

[ALÉRGENOS]

1. Cereales con gluten – 2. Crustáceos – 3. Huevos – 4. Pescado – 5. Cacahuets – 6. Soja – 7. Lácteos –
8. Frutos secos – 9. Apio – 10. Mostaza – 11. Granos de sésamo – 12. Sulfitos – 13. Moluscos – 14. Altramuces