

# The Greenhouse

COMEDOR DE MERCADO

## BEBIDA

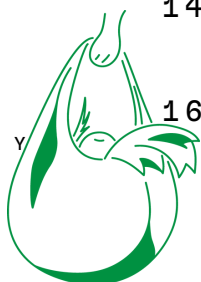
CAÑA/CERVEZA 0.0	2.75€
MINI BOMBAY SAPPHIRE & TONIC	6€
MINI ST-GERMAIN SPRITZ	6€
COPA CAVA	6€
COPA VINO BLANCO	3.5€
COPA VINO TINTO	3.5€

## DESDE LA BARRA

CROQUETAS DE POLLO CON CREAMOSO DE TRUFA (3U)	10€
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O. JABUGO, CORTADO A MANO	23€
TORTILLA "À LA MINUTE" CON CEBOLLA DE FIGUERES	9€
LAS BRAVAS CON TOMATE ESPECIADO Y ALIOLI	8€
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON AOVE Y TOSTADITAS (3U)	10€
PAN DE PAGÈS CON TOMATE Y AOVE	4.5€

## DE LA HUERTA

ESCAROLA EN ENSALADA, CON DE BACALAO CURADO, OLIVAS KALAMATA Y ROMESCU	13€
COL A LA BRASA, SOBRE FALSO HUMMUS, SALSA YAKINIKU Y ACEITE DE PIMENTÓN	13€
PUERRO A BAJA TEMPERATURA, PRALINÉ DE AVELLANA Y SALVIA	14€
COLIFLOR MARINADA CON CÚRCUMA, CANELA, SALSA DE YOGURT Y FETA	14€
SETAS CONFITADAS, CON TRINXAT DE PATATA Y HUEVO POCHÉ	16€



\*SERVICIO DE PAN +3€/PERSONA

## DEL GRANERO

PASTA DEL DÍA	16€
ARROZ DEL DELTA MIN 2 PERSONAS	P/P 18€

## DE LA LONJA

SEPIA EN ALBÓNDIGAS, CREMA DE GUISANTES Y PÉTALOS DE CEBOLLA	18€
BACALAO CONFITADO, CON PIL PIL DE COCO, LIMA Y PIÑONES	18€
CORVINA A LA BRASA, CON MOJO DE MANGO, VERDURAS Y ALGAS	18€



## DE LA CARNICERÍA

VACA STEAK TARTAR, CON ENCURTIDOS Y YEMA CURADA	17€
POLLO TIKKA MASALA A LA BRASA Y "CRÈME FRAÎCHE"	16€
CERDO COSTILLA LAQUEADA SOBRE CREAMOSO DE CALABAZA	16€

## POSTRES

TARTA DE QUESO ESTILO VASCO	7€
CHOCOLATE COULANT DE CHOCOLATE CON ESPUMA DE NARANJA	7€
TARTA TATIN CON HELADO DE VAINILLA	7€
CREMA CATALANA DE FRUTA DE LA PASIÓN	7€

@HOTELPULITZERBARCELONA

# 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. Cataluña - 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, Trepat

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€