

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

SUGERENCIAS

CALABACÍN	14€
EN ENSALADA CON TOMATE SECO, PESTO DE PISTACHOS Y BURRATA	
BOMBA	10€
FRITA A LA MARINERA	
PESCADO DE LONJA	18€
CON VERDURAS DE TEMPORADA Y CREAMOSO DE COLIFLOR	
MOLLEJAS	16€
A LA BRASA CON ALUBIAS SALTEADAS	
TARTA TATIN	7€
CON HELADO DE VAINILLA MEXICANA	

MENÚ MEDIODÍA - LUNES A VIERNES 25.90€

(AGUA, PAN DE MASA MADRE Y CAFÉ/TÉ, INCLUIDO)

PRIMEROS

CREMA

DE APIONABO CON MANZANA Y CRUMBLE SALADO

ENSALADA

VERDE CON ZANAHORIA, RABANITOS Y VINAGRETA DE HIERBAS DE PRIMAVERA

BERENJENA

ESCALIVADA CON PESTO, FRUTOS SECOS Y STRACCIATELLA

ESQUEIXADA

DE BACALAO CON TOMATE RUSTIDO Y ALIÑO ASIÁTICO

SEGUNDOS

CORVINA

A LA PLANCHA CON GUISANTES SALTEADOS Y BUTIFARRA NEGRA

PISTO

CON HUEVO POCHÉ Y PATATAS NIDO

RISOTTO

DE CALABAZA, QUESO FETA Y ACEITE DE TOMILLO

TERNERA

ROAST BEEF CON SALSA DE MENTA Y CREAMOSO DE ZANAHORIAS ASADAS

FIDEOS

A LA CAZUELA DE CALAMARES Y ALCACHOFA

SUP. 2€

POSTRES

TARTA DE QUESO

DE MANGO

CREMA CATALANA

CON CARQUÑOLIS

FRESAS

FRESAS, BIZCOCHO DE VAINILLA Y CHANTILLY

ENSALADA DE FRUTAS

DE TEMPORADA



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. Catalunya - 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€