

# 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 PAGES CON TOMATE Y AOVE	4.5€

## SUGERENCIAS

CALABACÍN EN ENSALADA CON TOMATE SECO, PESTO DE PISTACHOS Y BURRATA	14€
CANELÓN DE CARN D'OLLA CON BECHAMEL TRUFADA Y ESPINACAS	14€
PESCADO DE LONJA CON VERDURAS DE TEMPORADA Y CREAMOSO DE COLIFLOR	18€
ARROZ MELOSO DE MAR Y MONTAÑA (MIN. 2 PERSONAS)	18€ P/P
TARTA TATIN CON HELADO DE VAINILLA MEXICANA	7€

\*SERVICIO DE PAN +3€/PERSONA

## MENÚ MEDIODÍA - LUNES A VIERNES 25.90€

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

### PRIMEROS

#### CREMA

DE CALABAZA Y COCO

#### ENSALADA

DE HOJAS VERDES CON FRESAS, JAMÓN IBÉRICO Y  
FRUTOS SECOS

#### COLES DE BRUSELAS

GLASEADAS CON SÉSAMO Y MIEL

#### SSÄM

WRAP DE LECHUGA COREANO CON PANCETA CRUJIENTE,  
KIMCHI CASERO Y CEBOLLA ENCURTIDA

### SEGUNDOS

#### FRICANDO

DE ALBÓNDIGAS DE BERENJENA Y QUINOA EN SU JUGO

#### CERDO

AGRIDULCE CON VERDURAS SALTEADAS AL WOK

#### SALMON

A LA NARANJA CON HINOJO ASADO Y HIERBAS FRESCAS

#### PASTA

ORECCHIETTE A LA PUTTANESCA CON ACEITUNAS Y  
ALCAPARRAS

#### TERNERA

SUP. 2.5€

MOLLEJA A LA BRASA CON JUDÍAS SALTEADAS Y SALSA  
CRIOLLA

### POSTRES

#### TARTA DE QUESO

DE CHOCOLATE

#### PUDIN

ESPECIADO CON SALSA DE  
CAREMELO

#### PIÑA

PIÑA BRASEADA AL RON Y  
ESPECIAS

#### ENSALADA DE FRUTAS

DE TEMPORADA CON TOQUE DE CÍTRICOS



@HOTELPULITZERBARCELONA