

# The Greenhouse

COMEDOR DE MERCADO

## MENÚ MEDIODÍA - LUNES A DOMINGO 24.90 EUROS

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

ENTRANTE - Elige plato de la huerta o crema de temporada

PRINCIPAL - Elige plato del granero, lonja o carnicería

POSTRE - Elige tu postre favorito

### BEBIDA

(NO INCLUIDA EN EL MENÚ DEL DÍA)

CAÑA/CERVEZA 0.0	2.75€
MINI BOMBAY SAPPHIRE & TONIC	6€
MINI ST-GERMAIN SPRITZ	6€

COPA CAVA	3.5€
COPA VINO BLANCO	3.5€
COPA VINO TINTO	3.5€

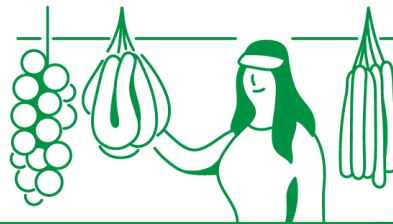
### DESDE LA BARRA

(NO INCLUIDO EN EL MENÚ DEL DÍA)

CROQUETA	U/3€
POLLO CON TRUFA Y PARMESANO	
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	
ANCHOA	U/3.5€
CON MANTEQUILLA AHUMADA Y BRIOCHE	

### DE LA LONJA

SEPIA	18€
EN ALBÓNDIGAS, CREMA DE GUISANTES Y PÉTALOS DE CEBOLLA	
RAPE	18€
EN SUQUET, CON GAMBAS DE LA COSTA	
MERLUZA	16€
EN TEMPURA, SALSAS TÁRTARA E HINOJO	



### DE LA HUERTA

ESCAROLA	13€
EN ENSALADA, CON XATÓ DE BACALAO CURADO EN CASA	
ESPÁRRAGO	12€
A LA BRASA, CON ENSALADA DE BROTES, HUEVO 7 MINUTOS Y VINAGRETA DE MOSTAZA	
TOMATE	12€
EN TARTAR CON ENCURTIDOS, BROTES DE GUISANTES Y TOSTADITAS	
COLIFLOR	14€
MARINADA CON CÚRCUMA, CANELA, SALSAS DE YOGURT Y FETA	
BERENJENA	13€
ESCALIVADA, SALSAS PONZU Y CREMOSO DE TAHINA	



### DEL GRANERO

PASTA DEL DÍA	16€
ARROZ DEL DELTA	17€
MELOSO DE MAR Y MONTAÑA	

### DE LA CARNICERÍA

VACA	17€
STEAK TARTAR, CON ENCURTIDOS Y CHIPS CASERAS	
POLLO	16€
TIKKA MASALA A LA BRASA Y "CRÈME FRAÎCHE"	
CERDO	16€
CARRILLADAS GUIADAS CON PURÉ DE APIONABO	

### POSTRES

FRUTA DE TEMPORADA	7€
NATURAL CON SORBETE	
TARTA DE QUESO	7€
ESTILO VASCO	
CHOCOLATE	7€
EN TEXTURAS	
TORRIJA	7€
CON HELADO DE TURRÓN Y PECÁN	
CREMA CATALANA	7€
DE FRUTA DE LA PASIÓN	

# The Greenhouse

CANTINA DE MERCAT

## MENÚ DE MIGDIA - DILLUNS A DIUMENGE 24.90 EUROS

(AIGUA, PA DE MASSA MARE I CAFÈ/TE, INCLÒS)

ENTRANT - Tria el plat de l'horta o la crema de temporada

PRINCIPAL - Tria el plat del graner, llotja o carnisseria

POSTRE - Tria les teves postres preferides

### BEGUDA

(NO INCLOSA AL MENÚ DEL DIA)

CANYA/CERVESA 0.0	2.75€	COPA CAVA	3.5€
MINI BOMBAY SAPPHIRE & TONIC	6€	COPA VI BLANC	3.5€
MINI ST-GERMAIN SPRITZ	6€	COPA VI NEGRE	3.5€

### DE LA BARRA

(NO INCLÒS EN EL MENÚ DEL DIA)

CROQUETA	U/3€
GAMBA VERMELLA EL SEU TARTAR	
PERNIL IBÈRIC DE GLA	23€
D.O. JABUGO, TALLAT A MÀ	
TRUITA	9€
"À LA MINUTE" AMB Ceba DE FIGUERES	
LES BRAVES	8€
AMB TOMÀQUET ESPECIAL I ALLIOLI	
ANXOVA	U/3.5€
AMB MANTEGA FUMADA I BRIOIX	

### DE L'HORTA

ESCAROLA	13€
EN AMANIDA, AMB XATÓ DE BACALLÀ CURAT A CASA	
ESPÀRREC	12€
A LA BRASA, AMB AMANIDA DE BROTS, OU 7 MINUTS I VINAGRETA DE MOSTASSA	
TOMÀQUET	12€
EN TÀRTAR AMB ENCURTITS, BROTS DE PÈSOLS I TORRADETES	
COLIFLOR	14€
MARINADA AMB CÚRCUMA, CANYELLA, SALSA DE IOGURT I FETA	
ALBERGÍNIA	13€
ESCALIVADA, SALSA PONZU I CREMÓS DE TAHINA	



### DEL GRANER

PASTA DEL DIA	16€
ARRÒS DEL DELTA	17€
MELÓS DE MAR I MUNTANYA	

### DE LA LLOTJA

SÉPIA	18€
EN MANDONGUILLES, CREMA DE PÈSOLS I PÈTALS DE Ceba	
RAP	18€
EN SUQUET, AMB GAMBES DE LA COSTA	
LLUÇ	16€
EN TEMPURA, SALSA TÀRTARA I FONOLL	



### DE LA CARNISSERIA

VACA	17€
STEAK TÀRTAR, AMB CONFITATS I TORRADETES	
POLLASTRE	16€
"TIKKA MASALA" A LA BRASA I "CRÈME FRAÏCHE"	
PORC	16€
GALTES GUISADES AMB PURÉ DE APIONABO	

### POSTRES

FRUITA DE TEMPORADA	7€
NATURAL AMB SORBET	
PASTÍS DE FORMATGE	7€
ESTIL BASC	
XOCOLATA	7€
EN TEXTURES	
TORRIJA	7€
AMB GELAT DE TORRÓ I PACANA	
CREMA CATALANA	7€
DE FRUITA DE LA PASSIÓ	

# The Greenhouse

## BEBIDAS / DRINKS

### CERVEZA

EG BARRIL/ 0.0%	2.75€
EG ESPECIAL/RADLER	3.5€
ESTRELLA GALICIA 1906	3.5€

### VERMUT

MARTINI AMBRATTO/RUBINO	3.5€
-------------------------	------

### VINOS/WINES

#### CAVA

L'ATZAR BRUT NATURE	3.5€/28€
D.O. Cava - Macabeo, Xarel·lo, Parellada	
MESTRES COQUET	39€
D.O. Cava - Xarel·lo, Parellada, Macabeo	
RECAREDO SERRAL DEL VELL	62€
Corpinnat - Xarel·lo, 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	
L'OLIVERA "AGALIÚ"	5.5€/32€
D.O. Costers del segre - Macabeu	
N&G FÈVRE CHABLIS	7.5€/41€
A.O.C.Chablis - Chardonnay	
TAYAIMGUT 2017	44€
D.O. Penedès - Sauvignon Blanc	
CASTELL D'ENCUS "EKAM"	45€
D.O. Costers del Segre - Riesling, Albarniño	
ALLENDE BLANCO 2018	50€
D.O.Ca. Rioja - Viura, Malvasía	

#### BLANCOS/WHITE

TERRE DE CUQUES	55€
D.O.Ca. Priorat - Garnatxa Blanca, PX	
OSSIAN	58€
D.O. Rueda - Verdejo	
CHÂTEAU DE BEAUREGARD	59€
A.O.C. Poilly Fuissé - Chardonnay	
M. QUINTAINE GUILLEMOT	62€
A.O.C. Viré Clessé - Chardonnay	

#### ROSADO/ROSÉ

CAN AXARTEL ROSÉ	5.5€/35€
V.T. Mallorca - pinot Noir, Callet	
SYMPHONIE ROSÉ	7.5€/41€
A.O.C. Côtes de Povenç - Grenache Cinsault	

#### TINTOS/RED

MALPASTOR CRIANZA	3.5€/28€
D.O. Rioja - Tempranillo	
L'EQUILIBRISTA 2016	5.5€/32€
D.O. Catalunya - Garnacha, Carinyena	
ALBERT BICHOT V. VIGNES	7.5€/41€
A.O.C. Bourgogne - Pinot Noir	
VINYES DOMÈNECH "FURVUS"	42€
D.O. Montsant - Garnacha, Merlot	
YSIOS SELECCIÓN	60€
D.O.Ca. Rioja - Tempranillo	
CONTINO RESERVA	56€
D.O.Ca. Rioja - Tempranillo, Graciano	
ÁLVARO PALACIOS "LES TERRASSES"	59€
D.O.Ca. Priorat - Carinyena, Garnacha, Cabernet sauvignon	

#### MINI COMBINADOS

BOMBAY SAPPHIRE & TONIC	6€
GREY GOOSE & TONIC	6€
MARTINI FIERO SPRITZ	6€
ST. GERMAIN SPRITZ	6€