

the Greenhouse

MENÚ DEGUSTACIÓN

Snacks del huerto

Pavesito con mantequilla de sirope de arce

Tomates de temporada

Espárragos blancos. piñones. vema

Brassicas. pomelo. emulsión de meillones. aromáticos

Arroz del Delta del Ebro. buev de mar. vainilla

Pluma de ibérico. aio negro. labneh. nabo

Helado de leche de oveia. arándanos. aceite de pipas de calabaza

Churros v helado de haba tonka

60€/ persona (IVA incluido)

A LA CARTA

Productos de temporada v proximidad

Pan con mantequilla de sirope de arce	3.5€/ por persona
Ostra krvstal. pomelo. salicornia	4.5€/unidad
Jamón ibérico de bellota "Juan Manuel"	18€
Cecina de buev "Capricho"	18€
Tomates de temporada. iuño de fresa fermentada. albahaca	10€
Topinambur. dátiles. kumquat. iuño de carne	10€
Espárragos blancos. piñones. vema huevo	12€
Tartar de buev maduración 45 días. cerezas. tahini	16€
Lubina cruda. fresitas. eneldo. voëur de cabra	14€
Tartar de gambas roias. rábanos. crème fraîche v vinaçreta de su cabeza	16€
Brassicas. pomelo. emulsión de meillones. aromáticos	16€
Arroz del delta del Ebro. buev de mar. vainilla	18€
Pescado de lonia. caramelo de pescado v iengibre. pepino	18€
Pluma de ibérico. aio negro. labneh. nabo	16€
Maçret "CollVerd". bimi. salsa XO	16€
Rabo de toro pithivier. puré de apionabo ahumado. demi-çlace	16€
Churros. helado de haba tonka	6€
Chocolate. aceite. sal	6€
Fresas fermentadas. albahaca. lima	6€
Helado leche de oveia. aceite de pipas de calabaza. arándanos	6€
Ouesos catalanes. membrillo. pan de frutos secos	9€

*precios con IVA incluido

Aviso para las personas con alergias e intolerancias. Este establecimiento dispone de una lista con los ingredientes de los platos que componen esta carta. Si tiene alguna duda, solicitenos más información.