

# The Greenhouse

COMEDOR DE MERCADO

## BEBIDA

CAÑA/CERVEZA 0.0	3.5€
MINI BOMBAY SAPPHIRE & TONIC	6€
MINI ST-GERMAIN SPRITZ	6€
COPA CAVA	4.5€
COPA VINO BLANCO	4.5€
COPA VINO TINTO	4.5€



## DESDE LA BARRA

TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA DE FIGUERES [3]	12€
CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO Y TRUFA (3U)[1,3,7]	10€
PATATAS BRAVAS CON TOMATE ESPECIADO Y ALIOLI [1,3]	9€
JAMÓN IBÉRICO D.O. JABUGO, CORTADO A MANO	23€
PAN DE PAGES CON TOMATE Y AOVE [1]	4.5€

## SUGERENCIAS

ENSALADA DE TOMATE Y BURRATA [7]	16€
RAVIOLIS DE SETAS Y SALSA DE PARMESANO [1,3,7]	16€
CORVINA A LA PLANCHA CON SALSA DE MANGO THAI Y VERDURAS SALTEADAS [4]	18€
ENTRECOT A LA BRASA CO PATATAS AL HORNO	24€

## MENÚ MEDIODÍA - LUNES A VIERNES 25.90€

(AGUA Y PAN DE MASA MADRE INCLUIDO)

### PRIMEROS

#### SALMOREJO

CON JAMÓN Y HUEVO [1,3]

#### GUISO DE JUDÍAS

DE SANT PAU CON SEPIA [2,4,9,13]

#### ENSALADA VERDE

CON APIO, MANZANA Y PEPINO

#### GÍRGOLAS SALTEADAS

CON PARMENTIER Y HUEVO POCHÉ [3,7,10]

### SEGUNDOS

#### ENTRAÑA

A LA BRASA CON CHIMICHURRI Y FRITAS DE BONIATO

#### DORADA

A LA PLANCHA CON PURÉ DE YUCA Y MARACUYÁ [4,7]

#### COL A LA BRASA

CON SALSA YAKINIKU Y FALSO HUMMUS [1,7]

#### PASTA

CON CREMA DE CALABAZA Y PARMESANO [7]

### POSTRES

#### TARTA

TRES LECHES [1,3,7]

#### CHEESECAKE

DE GALLETAS MARÍA [1,3,7]

#### FRUTA DE TEMPORADA

#### MOUSSE

DE CHOCOLATE [3,7]



#### [ALÉRGENOS]

1.CEREALES CON GLUTEN 2.CRUSTÁCEOS 3.HUEVOS 4.PESCADO  
5.CACAHUETES 6.SOJA 7.LÁCTEOS 8.FRUTOS SECOS 9.APIO  
10.MOSTAZA 11.GRANOS DE SÉSAMO 12.SULFITOS 13.MOLUSCOS  
14. ALTRAMUCES

\*SERVICIO DE PAN +3€/PERSONA

@HOTELPULITZERBARCELONA

# The Greenhouse

A MARKET CANTEEN

## DRINKS

DRAUGHT BEER/NO ALCOHOL	3.5€
MINI BOMBAY SAPPHIRE & TONIC	6€
MINI ST-GERMAIN SPRITZ	6€
CAVA GLASS	4.5€
WHITE WINE GLASS	4.5€
RED WINE GLASS	4.5€



## FROM OUR COUNTER

### CROQUETTES (3U)

FROM ROASTED CHICKEN AND TRUFFLE [1,3,7] 10€

### POTATO OMELETTE

WITH FIGUERES ONION [3] 12€

### “BRAVAS” POTATOES

WITH SPICED TOMATO & ALIOLI [1,3] 9€

### 100% IBÉRICO HAM

D.O. JABUGO, HAND-CUT 23€

### CATALAN RUSTIC BREAD

WITH TOMATO SPREAD & EXTRA VIRGIN OLIVE OIL [1] 4.5€

## SUGGESTIONS

TOMATO AND BURRATA SALAD [7] 16€

### RAVIOLI

WITH MUSHROOM AND PARMESAN SAUCE [1,3,7] 16€

### GRILLED CORVINA

WITH THAI MANGO SAUCE AND SAUTÉED VEGETABLES [4] 18€

### GRILLED RIBEYE STEAK

WITH ROASTED POTATOES 24€

## LUNCH SET MENU MONDAY TO SUNDAY - 25.90€

(WATER, SOURDOUGH BREAD)

## STARTERS

### SALMOREJO

WITH HAM AND EGG [1,3]

### BEAN STEW

FROM SANT PAU AND CUTTLFISH [2,4,9,13]

### GREEN SALAD

WITH CELERY, APPLE AND CUCUMBER

### SAUTÉED OYSTER MUSHROOMS

PARENTIER AND POACHED EGG [3,7,10]

## MAINS

### GRILLED SKIRT STEAK

WITH CHIMICHURRI AND SWEET POTATO FRIES

### GRILLED SEA BREAM

WITH CASSAVA PURÉE AND PASSION FRUIT [4,7]

### GRILLED CABBAGE

WITH YAKINIKU SAUCE AND FAUX HUMMUS [1,7]

### PASTA

WITH PUMPKIN CREAM AND PARMESAN [1,7]

## DESSERTS

### TRES LECHES

CAKE [1,3,7]

### MARÍA BISCUIT

CHEESECAKE [1,3,7]

### SEASONAL FRUIT

SALAD

### CHOCOLATE

MOUSSE [3,7]



#### [ALÉRGENOS]

1.CEREALS CONTAINING GLUTEN 2.CRUSTACEANS 3.EGGS 4.FISH  
5.PEANUTS 6.SOY 7.DAIRY 8.NUTS 9.CELERY  
10.MUSTARD 11.SESAME SEEDS 12.SULFITES 13.MOLLUSKS  
14. LUPINS

\*BREAD SERVICE +3€/PERSON

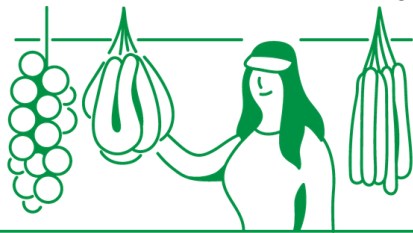
@HOTELPULITZERBARCELONA

# The Greenhouse

MENJADOR DE MERCAT

## BEGUDA

CANYA/CERVESA 0.0	3.5€
MINI BOMBAY SAPPHIRE & TONIC	6€
MINI ST-GERMAIN SPRITZ	6€
COPA CAVA	4.5€
COPA VI BLANC	4.5€
COPA VI NEGRE	4.5€



## DE LA BARRA

CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT I TÒFONA (3U) [1,3,7]	10€
TRUITA DE PATATES AMB CEBA DE FIGUERES [3,4]	12€
PATATES BRAVES AMB TOMÀQUET ESPECIAL I ALLIOLI [1,3]	9€
PERNIL IBÈRIC D.O. JABUGO, TALLAT A MÀ	23€
PA DE PAGÈS AMB TOMÀQUET I OOVE [1]	4.5€

## SUGGERIMENTS

AMANIDA DE TOMÀQUET I BURRATA [7]	16€
RAVIOLIS DE BOLETS I SALSÀ PARMESÀ [1,3,7]	16€
CORVINA A LA PLANXA AMB SALSÀ DE MANGO THAI I VERDURES SALTADES [4]	18€
ENTRECOT A LA BRASA AMB PATATES AL FORN	24€

## MENÚ DE MIGDIA - DILLUNS A DIVENDRES - 25.90 €

(AIGUA I PA DE MASSA MARE INCLÒS)

## ENTRANTS

### SALMOREJO

AMB PERNIL I OU [1,3]

### GUISAT

DE MONGETES DE SANTA PAU AMB SÍPIA [2,4,9,13]

### AMANIDA VERDA

AMB API, POMA I COGOMBRE

### GÍRGOLES SALTEJADES

AMB PAMENTIER I OU POCHÉ [3,7,10]

## PRINCIPALS

### ENTRANYA

A LA BRASA AMB CHIMICHURRI I FREGIDES DE MONIATO

### DAURADA

A LA PLANXA AMB PURÉ DE IUCA I MARACUJÀ [4,7]

### COL A LA BRASA

AMB SALSÀ YAKINIKU I FALS HUMMUS [1,7]

### PASTA

AMB CREMA DE CARBASSA I PARMESÀ [1,7]

## POSTRES

### PASTÍS TRES LLETS

[1,3,7]

### CHEESECAKE

AMB GALETA MARÍA [1,3,7]

### AMANIDA

DE FRUITA DE TEMPORADA

### MOUSSE

DE XOCOLATA [3,7]



[AL·LÈRGENS]

1.CEREALS AMB GLUTEN 2.CRUSTACIS 3.OUS 4.PEIX 5.CACAUETS 6.SOJA  
7.LACTIS 8.FRUITES SECS 9.API 10.MOSTASSA 11.GRANS DE SÈSAM  
12.SULFITIS 13.MOL·LUSCS 14.ALTRAMUCES

\*SUPLEMENT DE PA +3€/PERSONA

@HOTELPULITZERBARCELONA