

# The Greenhouse

COMEDOR DE MERCADO

## MENÚ SAN VALENTÍN

39€

AGUA, BEBIDAS Y VINO INCLUIDOS.  
CAFÉS E INFUSIONES NO INCLUIDOS.

### APERITIVO

TARTAR DE VACA MADURADA SOBRE  
PAN DE COCA

### ENTRANTES

CARPACCIO DE GAMBAS, CÍTRICO  
Y CREMA AGRIA

BUÑUELO DE ESPINACAS, PERA  
CONFITADA, TOGARASHI Y MIEL

OSTRAS CON LECHE DE TIGRE  
Y CEBOLLA ENCURTIDA

### PRINCIPAL

MAGRET DE PATO SALSA DE FRUTOS  
ROJOS, PERA CARMELIZADA Y  
GNOCCHI

/

LUBINA A LA BRASA CON SALSA  
DE AJÍ AMARILLO PACK CHOI Y  
BROTOS DE AJO

### POSTRES

TEXTURAS DE CHOCOLATES

PETIT FOUR

## MENÚ SAN VALENTÍN

39€

### VEGETARIANO

AGUA, BEBIDAS Y VINO INCLUIDOS.  
CAFÉS E INFUSIONES NO INCLUIDOS.

### APERITIVO

TARTAR DE BERENJENA SOBRE  
PAN DE COCA

### ENTRANTES

CARPACCIO DE SETA

BUÑUELO DE ESPINACAS, MIEL  
Y SÉSAMO

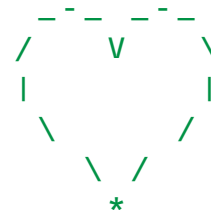
ALCACHOFA CONFITADA EN AOVE

### PRINCIPAL

CELERI, LECHE DE OVEJA  
Y GNOCCHI

### POSTRES

TEXTURAS DE CHOCOLATES



# The Greenhouse

A MARKET CANTEEN

## VALENTINE MENU

39€

WATER, DRINKS AND WINE INCLUDED.  
COFFE AND TEA NOT INCLUDED.

### APPETIZER

MATURED BEEF TARTARE ON COCA BREAD

### STARTERS

PRAWN CARPACCIO, CITRUS AND SOUR CREAM

SPINACH, CANDIED PEAR, TOGARASHI AND HONEY FRITTER

OYSTERS WITH TIGER'S MILK AND PICKLED ONION

### MAIN COURSE

DUCK MAGRET WITH RED FRUIT SAUCE, CARAMELIZED PEAR AND GNOCCHI

/

GRILLED SEA BASS WITH PACK CHOI YELLOW CHILI SAUCE AND GARLIC SPROUTS

### DESSERTS

CHOCOLATE TEXTURES

PETIT FOUR

## VALENTINE MENU

39€

### VEGETERIAN

WATER, DRINKS AND WINE INCLUDED.  
COFFE AND TEA NOT INCLUDED.

### APPETIZER

EGGPLANT TARTARE ON COCA BREAD

### STARTERS

MUSHROOM CARPACCIO

SPINACH, HONEY AND SESAME FRITTER

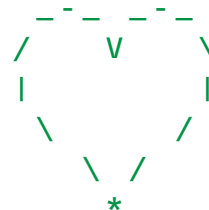
ARTICHOKE CONFIT IN EVOO

### MAIN COURSE

CELERI, SHEEP'S MILK AND GNOCCHI

### DESSERTS

CHOCOLATE TEXTURES



# The Greenhouse

CANTINA DE MERCAT

## MENÚ SAN VALENTÍN

39€

AIGUA, BEGUDES I VI INCLOSOS  
CAFÈS I INFUSIONS NO INCLOSOS

### APERITIU

TÀRTAR DE VACA MADURADA SOBRE  
PA DE COCA

### ENTRANTS

CARPACCIO DE GAMBES, CÍTRIC I  
CREMA AGRA

BUNYOL D'ESPINACS, PERA  
CONFITADA, TOGARASHI I MEL

OSTRES AMB LLET DE TIGRE I  
CEBA ADOBADA

### PRINCIPAL

MAGRET D'ÀNEC SALSÀ DE FRUITS  
VERMELLS, PERA CARMEL·LITZADA  
I GNOCCHI

/

LLOBARRO A LA BRASA AMB SALSÀ  
D'AJÍ GROC PACK CHOI I BROTS  
D'ALL

### POSTRES

TEXTURES DE XOCOLATES

PETIT FOUR

## MENÚ SAN VALENTÍ

39€

### VEGETARIÀ

AIGUA, BEGUDES I VI INCLOSOS.  
CAFÈS I INFUSIONS NO INCLOSOS

### APERITIU

TÀRTAR D'ALBERGÍNIA SOBRE PA  
DE COCA

### ENTRANTS

CARPACCIO DE BOLET

BUNYOL D'ESPINACS, PERA  
CONFITADA, TOGARASHI I MEL

CARXOFA CONFITADA EN AOVE

### PRINCIPAL

CELERI, LLET D'OVELLA I  
GNOCCHI

### POSTRES

TEXTURES DE XOCOLATES

