

LA ROSA DE BARCELONA

Crema de sardinetes i vel d'escalivada

Crema de sardinillas y velo de escalivada | *Sardines cream and roasted vegetables veil*

Musclos en escabetx

Mejillones en escabeche | *Pickled mussels*

Bolets i Idiazabal

Setas e Idiazabal | *Mushrooms and Idiazabal cheese*

Cap i Pota amb pebrot verd

"Cap i Pota" con pimiento verde | *"Cap i Pota" with green pepper*

Salmorejo emulsionat amb tàrtar de tonyina i brots frescs

Salmorejo emulsionado con tartar de atún y brotes frescos

Emulsioned "salmorejo" with tuna tartare and fresh sprouts

Lluç al vapor amb cítrics, curri d'escamarlans i petxina d'escopinyes

Merluza al vapor de cítrics, curry de cigala y concha de berberechos

Steamed hake with citrus, crayfish curry and cockles shell

Presa ibèrica, coliflor i tòfona

Presa ibérica, coliflor y trufa

Iberian pork, cauliflower and truffle

Maracuià, xocolata blanca i menta

Maracuyá, chocolate blanco y menta | *Passion fruit, white chocolate and mint*

Petit fours

59€

IVA incluído | IVA incluido | VAT included

Bebidas no incluídas

Bebidas no incluidas | *Bebidas no incluidas*

Maridatge | Maridaje | *Wine pairing - 27€ sup.*

Maridatge Premium | Maridaje Premium | *Premium wine pairing - 38€ sup.*

(Aigua, cafè i vins | Agua, cafés y vinos | *Water, coffee and wines*)

Menú subjecte a canvis segons temporada

Menú sujeto a cambios según temporada | *Menu subject to change, depending on season*

Servei a taula completa | Servicio a mesa completa | *Full table service*