

# LA ROSA DE BARCELONA

## Pa i mantegues de la casa

Pan y mantequillas de la casa | *Bread and house butters*

## 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*

\*\*\*

## Salmorejo emulsionat amb tàrtar de vieires i brots frescs

Salmorejo emulsionado con tartar de vieiras y brotes frescos  
*Emulsified "salmorejo" with sea-scallops tartare and fresh sprouts*

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

Merluza al vapor de cítrics, curry de cigala y concha de berberechos  
*Steamed hake with citrus, crayfish curry and cockles shell*

## Cua de bou farcit de foie, suc trufat i bombó de brie

Rabo de buey relleno de foie, jugo trufado y bombón de brie  
*Oxtail stuffed with foie, truffled juice and brie bonbon*

\*\*\*

## logurt, pinya i cogombre

Yogur, piña y pepino | *Yogurt, pineapple and cucumber*

\*\*\*

## Petit fours

# 56€

IVA incluido | IVA incluido | VAT included

### Bebidas no incluidas

Bebidas no incluidas | *Bebidas no incluidas*

### Opció amb maridatge suplement 25€ (aigua, cafè i vins)

Opción con maridaje suplemento 25€ (agua, cafés y vinos)  
*Option with wine pairing supplement 25€ (water, coffee and wines)*

### Mini Gin-tonic (6€ sup.) | Mini Gin-tonic (7,5€ sup.)

### 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*