

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*

Bolets i Idiazabal

Setas e Idiazabal | *Mushrooms and Idiazabal cheese*

Musclos en escabetx

Mejillones en escabeche | *Pickled mussels*

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 a la brasa amb espinacs a la catalana

Presa ibérica a la brasa con espinacas a la catalana

Roasted Iberian pork with spinachs Catalan style

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*