

LA ROSA DE BARCELONA

Pa i mantegues de la casa

Pan y mantequillas de la casa | *Bread and house butter's*

Crema de sardinetes i vel d'escalivada

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

Tonyina, aigua de tomàquet i olives

Atún, agua de tomate y olivas | *Tuna, tomato water and olives*

Musclos en escabetx

Mejillones en escabeche | *Pickled mussels*

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 embolicat amb cansalada, salsa d'escamarlà al cava i pèsols

Merluza enuelta en tocineta, salsa de cigala al cava y guisantes

Hake wrapped with bacon, crayfish in cava sauce and peas

Terrina de xai glassejat amb guisat de bleda i pernil, terrina de patata fumada i nyoquis de Brie

Terrina de cordero glaseado con guiso de acelgas y jamón, terrina de patata ahumada y ñoquis de Brie

Glazed lamb terrine with chards and ham stew, smoked potato terrine and Brie gnocchi

Carbassa, pa de pessic de chifón, cítrics, cremós de gianduja i toffee

Calabaza, bizcocho de chifón, cítricos, cremoso de gianduja y toffee

Pumpkin, chiffon cake, citrus, creamy gianduja and toffee

Petit fours

52€

IVA incluido | IVA incluido | VAT included

Bebidas no incluidas

Bebidas no incluidas | *Bebidas no incluidas*

Opció amb maridatge suplement 23€ (aigua, cafè i vins)

Opción con maridaje suplemento 23€ (agua, cafés y vinos)

Option with wine pairing supplement 23€ (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*