

LA ROSA DE BARCELONA

Crema de sardinetes i vel d'escalivada

Crema de sardinillas y velo de escalibada | *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 envolicat amb tocineta, salsa d'escamarlà al cava i emulsió de wakame

Merluza enuelta en tocineta, salsa de cigala al cava y emulsión de wakame
Hake wrapped with bacon, crayfish in cava sauce and wakame emulsion

Terrina de xai glassejat, crema d'all i cabdell amb anxova

Tarrina de cordero glaseado, crema de ajo y cogollo con anchoa
Glazed lamb terrine, garlic sauce and lettuce heart with anchovie

Rosta de Santa Teresa, gelat de formatge fresc i crema de llimona verda

Torrija, helado de queso fresco y crema de limón verde
French toast, fresh cheese ice cream and green lemon sauce

Petit fours

49€

IVA incluído | 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*