

The Greenhouse

MENÚ DE GRUPOS





UN INVERNADERO ESCONDIDO

Verduras de temporada, vinos ecológicos, carnes de proximidad, pescados de lonja y postres artesanos.

En el restaurante The Greenhouse, todo sucede bajo un techo verde de plantas y luz. Un invernadero escondido con un jardín exterior donde tomar aire y deleitarse con la propuesta gastronómica.

Un atmósfera idílica y mediterránea que te envolverá en este oasis gastronómico, de cocina *slow food*, en el corazón de la bulliciosa Barcelona.

Una carta con platos donde el producto es el protagonista además de un menú sano y fresco.

APERITIVO

Tartar de gamba sobre pan de cristal.

Croquetas de carn d'olla.

Falsa gilda vegetariana.

ENTRANTE

Escudella barrejada: carn d'olla, galets y garbanzos.

Ensalada de brotes verdes, jamón de pato curado, nabo encurtido y uvas.

Remolacha asada, salsa beurre blanc y aceite de estragón ahumado (V).

Alcachofa confitada rellena de foie y yema de huevo curada.

PRINCIPAL

Milhojas vegetal con cremoso de espinacas y acelga roja (V).

Canelón de boletus, bechamel de trufa y queso Idiazabal (V).

Picantón a la catalana con parmentier de tubérculo y demi-glace de ave.

“Tuna Wellington”, demi-glace de jamón ibérico y alga wakame.

POSTRE

Pastel de queso Greenhouse.

Textura de mandarina.

Coulant de chocolate, helado de AOVE y teja de pan dulce.

Fruta de temporada con sorbete de piña.

CREA TU PROPIO MENÚ PLATOS + BODEGA

PRECIO

Aperitivo, entrante, principal y postre
45 €/persona

**IVA incluido.*

**Agua y pan de masa madre incluido.*

**Adaptamos a intolerancias, alergias y hábitos alimentarios.*

**Platos sujetos a cambios por estacionalidad del producto.*

BODEGA

VINO

Terrer de la Creu – Ensamblaje de uvas – D.O. Cava
Sospechoso Blanco – Verdejo – D.O. Rueda
Can Axartell Rosado – Pinor Noir, Callet – I.G.P. Mallorca
Sospechoso Tinto – Tempranillo, Tinta de Toro – V.T. Castilla León

VERMUT

Martini Especial Rubino
Martini Especial Ambratto

CERVEZA

Estrella de Galicia Especial
Estrella de Galicia 1906
Grolsh Radler
Brewdog Punk IPA

SOFT DRINKS

Refrescos, zumos y agua

BODEGA PREMIUM

VINO

G.H.Mumm Cordon Rouge – Ensamblaje de uvas – A.O.C. Champagne
Nathalie et Gilles Fèvre – Chardonnay – A.O.C. Chablis
Symphonie – Ensamblaje de uvas – A.O.C. Côtes de Provence
Ysios Selección – Tempranillo – D.O. Ca. Rioja

VERMUT

Martini Especial Rubino (incluido)
Martini Especial Ambratto

CERVEZA

Estrella de Galicia Especial
Estrella de Galicia 1906
Grolsh Radler
Brewdog Punk IPA

SOFT DRINKS

Refrescos, zumos y agua

BODEGA A ESCOGER

PRECIOS

BODEGA

2 horas
20 € /persona

Hora extra
10 € /persona

BODEGA PREMIUM

2 horas
33 € /persona

Hora extra
17 € /persona

**IVA incluido.*

BARRA LIBRE

VINO

Terrer de la Creu – Ensamblaje de uvas – D.O. Cava
Sospechoso Blanco – Verdejo – D.O. Rueda
Can Axartell Rosado – Pinor Noir, Callet – I.G.P. Mallorca
Sospechoso Tinto – Tempranillo, Tinta de Toro – V.T. Castilla León

VERMUT

Martini Especial Rubino
Martini Especial Ambratto

CERVEZA

Estrella de Galicia Especial
Estrella de Galicia 1906
Grolsh Radler
Brewdog Punk IPA

SOFT DRINKS

Refrescos, zumos y agua

DESTILADOS

Vodka – Absolut
Gin – Seagram's Dry Gin
Ron – Bacardí 8
Whiskey – Dewar's 8
Tequila – Herradura Silver Blanc
Mezcal – Amarás Verde

BARRA LIBRE PREMIUM

VINO

G.H.Mumm Cordon Rouge – Ensamblaje de uvas – A.O.C. Champagne
Nathalie et Gilles Fèvre – Chardonnay – A.O.C. Chablis
Symphonie – Ensamblaje de uvas – A.O.C. Côtes de Provence
Ysios Selección – Tempranillo – D.O. Ca. Rioja

VERMUT

Martini Especial Rubino (incluido)
Martini Especial Ambratto

CERVEZA

Estrella de Galicia Especial
Estrella de Galicia 1906
Grolsh Radler
Brewdog Punk IPA

SOFT DRINKS

Refrescos, zumos y agua

DESTILADOS

Vodka – Grey Goose
Gin – Bombay Sapphire
Ron – Havana Club 7
Whiskey – Chivas Regal 12
Tequila – Patrón Silver
Mezcal – Amarás Espadín

PRECIOS BARRA LIBRE

BODEGA

2 horas
34 €/persona

Hora extra
16 €/persona

BODEGA PREMIUM

2 horas
44 €/persona

Hora extra
20 €/persona

**IVA incluido.*