

EL TROS

DE LA RAMBLA

Vermuteria

Gildas "El Tros" (1u.) | 3

Olives mediterrànies | 4

Filets de seitons en vinagre i oli d'oliva (4 filets) | 6


Anxova del cantàbric amb oli d'oliva (1 filet) | 3,9

Tapes per compartir

Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva   | 5

Espatlla de pernil ibèric (80 gr.) | 15,9

Assortiment de formatges catalans d'autor  | 16,5

Tires de pollastre de corral cruixents amb panko i salsa de mel i mostassa  | 12,5

Calamars a l'andalusa amb maionesa de tres cítrics  | 13,5

Ous estrellats amb pernil ibèric i patates fregides | 13,5

Gambes a l'allet  | 14,5

Truita de patata i ceba feta al moment  | 10,5

Pebrots del Padró  | 8

Croquetes casolanes de rostit (4 unitats)  | 8

Patates braves del Tros  | 7,5

De l'hort al plat

Albergínia rostida, formatge feta, quinoa mediterrània i vinagreta de llima i mel de canya  | 11,5

Carbassa rostida amb hummus i avellanes  | 10,5

Crema de bolets amb ou escalfat i crostons   | 10,5




Amanida de cabdells i pernil d'ànec amb tomàquet cherry bombó, carbassó, magrana i vinagreta d'avellanes torrades | 11

Amanida de tomàquet, ceba "cop de puny", tonyina i tàperes | 9,5



Escalivada del Tros amb anxoves i oli d'oliva verge extra | 11,5

Verdures de temporada al forn amb salsa romesco   | 12

Arrossos i pasta

- Caneló XL de rostit amb beixamel casolana i parmesà  | 16,5
- Arròs de peix i marisc | 22
- Arròs de verdures  | 20
- Fideuà de sèpia amb allioli  | 21















Carn

- Entrecot de vaca amb patates fregides i romaní de l'hort | 23,9
- Steak tàrtar de vedella i patates fregides  | 19,5
- Plat centenari del Glaciar: Peus de porc farcits | 17,5
- Mandonguilles amb sèpia  | 17,5
- Rellom de porc a baixa temperatura, olivada, "coulis" de pebrots del piquillo i patates confitades | 18
- Pollastre picantó a l'ast amb herbes mediterrànies i salsa tonkatsu | 17
- Costella de vedella Black Angus a baixa temperatura amb parmentier i suc de rostit | 21

Peix

- Salmó al forn amb pera caramel·litzada, porro confitat, piparres i salsa de cítrics | 19,5
- Suprema de corvall rostida amb albergínia al forn i tomàquets cherry saltada amb farigola | 20,9
- Bacallà a la catalana estil Tros | 18,5
- Pota de pop rostida i fumada sobre parmentier de moniato i "brunoise" d'escalivada | 19,5

Postres

- Crema catalana amb carquinyolis   | 5,5
- Pasta fullada de xocolata amb gelat de vainilla   | 5
- Braç de gitano de nata amb xocolata calenta   | 6,5
- Assortiment de gelats artesans del Tros  | 4,5
- Tatin de poma amb gelat de nata   | 7
- Peres de l'hort al vi amb gelat de vainilla  | 6,5
- Pastís de formatge amb gerds   | 7,5
- Cafè al gust amb "petit fours"   | 4,5

 Vegetarià

 Conté gluten (pregunta pels plats que es poden adaptar)

Preus amb IVA

Suplement terrassa (+15%)

Consulti aquí la carta amb tots els al·lèrgens



La Pomada G R U P

EXPERIÈNCIES ÚNIQUES AL COR DE BARCELONA QUE
VAN MÉS ENLLÀ DE LA CUINA CATALANA



F*ck pizza!

@pocaxsolta

www.restaurantpocasolta.com



El millor restaurant centenari
de Barcelona

@glaciar_restaurant

www.restaurantglaciar.com

LA TAVERNA DEL COURE

Paelles, arrossos i tapes per
compartir, al bell mig del Born

@latavernadelcoure

www.latavernadelcoure.com

EL TROS DE LA RAMBLA

Un hort al primer pis que ens dicta la nostra cuina
de producte i temporada

@eltrosdelarambla

www.eltrosdelarambla.com

Apreciem la teva valoració

Apreciamos tu valoración



