











# EL TROS

DE LA RAMBLA







## Vermutería

- Gildas “El Tros” (1u.) | 3
- Aceitunas mediterráneas | 4
- Boquerones en vinagre (4 filetes) | 6
- Anchoa del cantábrico (1 filete) | 3,9




## Tapas para compartir

- Pan de coca con tomate y aceite de oliva   | 5
- Paletilla ibérica (80 gr.) | 15,9
- Surtido de quesos catalanes de autor  | 16,5
- Tiras de pollo de corral crujientes con panko y salsa de miel y mostaza  | 12,5
- Calamares a la andaluza con mayonesa de tres cítricos  | 13,5
- Huevos estrellados con jamón ibérico y patatas fritas | 13,5
- Gambas al ajillo  | 14,5
- Tortilla de patatas y cebolla hecha al momento  | 10,5
- Pimientos del Padrón  | 8
- Croquetas de cocido catalán (4 unidades)  | 8
- Patatas bravas del Tros  | 7,5



## Del huerto al plato

- Berenjena asada, queso feta, quinoa mediterránea y vinagreta de lima y miel de caña  | 11,5
- Calabaza rustida con hummus y avellanas  | 10,5
- Crema de setas con huevo pochado y picatostes   | 10,5
- Ensalada de cogollos y jamón de pato con tomate cherry bombón, calabacín, granada y vinagreta de avellanas tostadas | 11
- Ensalada de tomate, cebolla “cop de puny”, atún y alcaparras | 9,5
- “Escalivada del Tros” con anchoas del Cantábrico y aceite de oliva virgen extra | 11,5
- Verduras de temporada al horno con salsa romesco   | 12

## Arroces y pasta

- Canelón XL de "rostit" con bechamel casera y parmesano  | 16,5  
 Arroz de pescado y marisco | 22  
 Arroz de verduras  | 20  
 Fideuá de sepia y alioli  | 21















## Carne

- Entrecot de vaca con patatas fritas y romero del huerto | 23,9  
 Steak tartar de ternera y patatas fritas  | 19,5  
 Plato centenario del Glaciar: Manitas de cerdo rellenas | 17,5  
 Albóndigas con sepia  | 17,5  
 Solomillo de cerdo a baja temperatura, olivada, "coulis" de pimientos del piquillo y patatas confitadas | 18  
 Pollo picantón "a l'ast" con hierbas mediterráneas y salsa tonkatsu | 17  
 Costilla de ternera Black Angus a baja temperatura con parmentier y jugo de asado | 21


## Pescado

- Salmón al horno con pera caramelizada, puerro confitado, piparras y salsa de cítricos | 19,5  
 Suprema de corbina asada con berenjena al horno y tomates cherry salteada con tomillo | 20,9  
 Bacalao a la catalana estil Tros | 18,5  
 Pata de pulpo asada y ahumada sobre parmentier de boniato y "brunoise" de escalivada | 19,5

## Postres

- Crema catalana con carquiñolis   | 5,5  
 Hojaldre de chocolate con helado de vainilla   | 6  
 Brazo de gitano de nata con chocolate caliente   | 6,5  
 Surtido de helados artesanos del Tros  | 4,5  
 Tarta Tatin de manzana con helado de nata   | 7  
 Peras del huerto al vino con helado de vainilla  | 6,5  
 Pastel de queso con frambuesa   | 7,5  
 Café al gusto con "petit fours"   | 4,5

 Vegetariano

 Contiene gluten (pregunta por los platos que se pueden adaptar)

Precios con IVA

**Suplemento terraza (+15%)**

**Consulte aquí la carta con todos los alérgenos**



# La Pomada G R U P

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



F\*ck pizza!

Instagram icon @pocaxsolta

[www.restaurantpocasolta.com](http://www.restaurantpocasolta.com)



El millor restaurant centenari  
de Barcelona

Instagram icon @glaciar\_restaurant

[www.restaurantglaciar.com](http://www.restaurantglaciar.com)

## LA TAVERNA DEL COURE

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

Instagram icon @latavernadelcoure

[www.latavernadelcoure.com](http://www.latavernadelcoure.com)

## EL TROS DE LA RAMBLA

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

Instagram icon @eltrosdelarambla

[www.eltrosdelarambla.com](http://www.eltrosdelarambla.com)

Apreciem la teva valoració

Apreciamos tu valoración

