

# EL TROS

DE LA RAMBLA

Pour vous  
mettre  
en appétit

Gildas “El Tros” (olive farcie, piparra, cornichon, anchois et boquerón) | 3

Olives méditerranéennes | 4

Anchois au vinaigre à l’huile d’olive (4 filets) | 6


Anchois de la mer Cantabrique à l’huile d’olive (1 filet) | 3,9


Tapas à  
partager

Pain de coca à la tomate et à l’huile d’olive   | 5


Jambon ibérique (80 gr.) | 15,9

Assortiment de fromages catalans typiques  | 16,5

Lanières de poulet fermier extra croustillantes avec panko et sauce miel-moutarde  | 12,5

Calmars à l’andalouse avec mayonnaise aux trois agrumes  | 13,5

Œufs frits avec jambon ibérique et pommes de terre | 13,5

Crevettes à l’ail  | 14,5

Omelette espagnole aux pommes de terre et oignons  | 10,5

“Pimientos del Padron”: Petits poivrons verts frits  | 8

Croquettes maison à base de viande de soupe catalane traditionnelle  | 8

“Patatas bravas” pommes de terre avec “all i oli”  | 7,5

Salades et  
légumes

Aubergine rôtie avec, feta fromage, quinoa méditerranéen et vinaigrette au miel et au citron vert  | 11,5

Potiron rôti avec houmous et noisettes  | 10,5

Crème de champignons avec œuf poché et croûtons   | 10,5

Salade de cœurs de laitue et jambon de canard avec tomates cerises, courgette, grenade et vinaigrette aux noisettes grillées | 11

Salade de tomates, d’oignons et de thons aux câpres | 9,5

“Escalivada del Tros”: Aubergine, poivron rouge et oignon aux anchois et huile d’olive extra vierge | 11,5

Légumes de saison au four avec sauce romesco  | 12

## Paella et pâte

Cannelloni XL "rostit" avec sauce béchamel maison et fromage parmesan  | 16,5

Paella au fruits de mer et poisson | 22

Riz aux légumes  | 20

Fideuà aux seiches et à l'aïoli  | 21

## Viande

Entrecôte de bœuf avec frites et romarin | 23,9

Tartare de steak de bœuf sur moelle et chips  | 19,5

Boulettes de viande à la seiche  | 17,5

Le plat du centenaire du glacier : les pieds de porc farcis | 17,5

Filet de porc à basse température, sauce aux olives, coulis de poivrons piquillos et pommes de terre confites | 18

Poulet "picantón" à l'as aux herbes méditerranéennes et sauce tonkatsu | 17

Côte de bœuf Black Angus basse température avec parmentier et jus de rôti | 21

## Poisson

Saumon au four avec poire caramélisée, poireaux confits, poivrons et sauce aux agrumes | 19,5

Suprême de bar rôti avec aubergine au four et tomates cerises sautées au thym | 20,9

Morue à la catalane estil "Tros" | 18,5

Cuisse de poulpe rôtie et fumée sur parmentier de patate douce et escalivada brunoise | 19,5

## Desserts

"Crema catalana" dessert catalan traditionnel avec croustillant de caramel   | 5,5

Pâte feuilletée au chocolat avec glace à la vanille   | 6

Gâteau roulé fourré à la crème au chocolat chaud   | 6,5

Assortiment de glaces artisanales Tros  | 4,5

Tarte Tatin aux pommes avec glace à la crème  | 7

Poires du verger au vin avec glace à la vanille   | 6,5

Cheesecake aux framboises   | 7,5

Café avec petits fours   | 4,5

 Végétarien

 Contient du gluten (S'informer sur les plats qui peuvent être adaptés)

Prix avec IVA

**Sur la terrasse (+15%)**

**Voir ici le menu avec tous les allergènes** 

# La Pomada G R U P

UNIQUE EXPERIENCES IN THE HEART OF BARCELONA  
THAT GO BEYOND CATALAN CUISINE




F\*ck pizza!

 @pocaxsolta

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




The best centenary restaurant  
in Barcelona

 @glaciar\_restaurant

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

**LA TAVERNA  
DEL COURE**


Paellas and tapas  
to share, in the heart of the Born

 @latavernadelcoure

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

**EL TROS**  
DE LA RAMBLA

A vegetable garden on the first floor that dictates  
our cuisine of produce and season

 @eltrosdelarambla

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

We appreciate your opinion  
*Nous apprécions votre opinion*

