

# EL TROS

DE LA RAMBLA










Pa de coca de vidre amb tomàquet, oli verge i sal

  | 5







## 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 pa amb tomàquet (4 filets) | 14

## Tapes per compartir

- Espatlla de pernil ibèric (80 gr.) | 17,9
- Assortiment de formatges catalans d’autor  | 16,5
- Hummus amb pebre vermell, oli d’oliva, grissinis airejats i dips de pastanaga   | 7,9
- Amanida de patates, sépia, ou dur i emulsió de maionesa de julivert | 7,9
- 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  | 14,5
- Ous estrellats amb pernil ibèric i patates fregides | 13,5
- Gambes a l’allet | 14,9
- Truita de patata i ceba feta al moment  | 10,5
- Pebrots del Padró  | 8
- Croquetes casolanes de rostit (4 unitats)  | 8,5
- Patates braves del Tros amb un toc de chipotle  | 7,5
- Pop a la “Gallega” amb patata platillo i maionesa de “Pimentón de la vera” | 17,9




## De l’hort al plat

- Albergínia lacada amb salsa teriyaki, gingebre i llima  | 10,5
- Salmorejo amb ou mollet, tomàquet bombó i encenalls de pernil ibèric   | 7,5
- Amanida de cabdells i pernil d’ànec amb tomàquet cherry bombó, carbassó, magrana i vinagreta d’avellanes torrades | 11,9
- Amanida de tomàquet, ceba “cop de puny”, tonyina i tàperes | 10,5
- Amanida de pollastre amb burrata, tomàquet, pesto i enciams de temporada  | 10,9
- Escalivada del Tros amb anxoves i oli d’oliva verge extra | 11,5
- Verdures de temporada al forn amb salsa romesco   | 12,9


# EL TROS

DE LA RAMBLA

## Arrossos i pasta

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















## Carn

- Entrecot de vaca amb patates fregides i romaní de l'hort | 24,9  
 Steak tàrtar de vedella i patates fregides  | 19,5  
 Costella de vedella Black Angus a baixa temperatura amb parmentier i suc de rostit | 21  
 Rellom de porc a baixa temperatura, olivada, "coulis" de pebrots del piquillo i patates confitades | 18,5  
 Mig pollastre rostit a l'estil "Tros" amb patata rossa i pebrots del Padró | 17,5

## Peix

- Salmó glassejat amb wok de verdures | 17,5  
 Suprema de corvall rostida amb albergínia al forn i tomàquets cherry saltada amb farigola | 19,9  
 Bacallà a la catalana estil Tros | 18,5

## Postres

- Carpaccio de pinya amb llima i gelat de coco  | 5  
 Crema catalana amb carquinyolis   | 5,5  
 Coulant 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  
 Pastís de formatge amb mermelada de gerds   | 7,5  
 Cafè al gust amb "petit fours"   | 4,5

 Vegetarià

 Conté gluten (pregunta pels plats que es poden adaptar)

Preus amb IVA

Tenim a la seva disposició cartes amb informació en matèria d'al·lèrgens.

**Suplement terrassa (+15%)**

**Consulti aquí la carta amb tots els al·lèrgens!**

