

# EL TROS

DE LA RAMBLA

Pan de “coca de vidre” con tomate, aceite virgen y sal

  | 5

## Vermutería

Gildas “El Tros” (1u.) | 3

Aceitunas mediterráneas | 4

Boquerones en vinagre (4 filetes) | 6

Anchoa del cantábrico con pan con tomate (4 filetes) | 14


## Tapas para compartir

Paletilla ibérica (80 gr.) | 17,9

Surtido de quesos catalanes de autor  | 16,5

Hummus con pimentón, aceite de oliva, grissinis aireados y dips de zanahoria   | 7,9

Ensalada de patatas, sepia, huevo duro y emulsión de mayonesa de perejil | 7,9

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  | 14,5


Huevos estrellados con jamón ibérico y patatas fritas | 13,5

Gambas al ajillo | 14,9

Tortilla de patatas y cebolla hecha al momento  | 10,5

Pimientos del Padrón  | 8



Croquetas de cocido catalán (4 unidades)  | 8,5

Patatas bravas del Tros con un toque de chipotle  | 7,5

Pulpo a la gallega con patata platillo y mayonesa de pimentón de la vera | 17,9

## Del huerto al plato

Berenjena lacada con salsa teriyaki, gengibre y lima  | 10,5

Salmorejo con huevo mollet, tomate bombón y virutas de jamón ibérico   | 7,5

Ensalada de cogollos y jamón de pato con tomate cherry bombón, calabacín, granada y vinagreta de avellanas tostadas | 11,9

Ensalada de tomate, cebolla “cop de puny”, atún y alcaparras | 10,5

Ensalada de pollo con burrata, tomates, pesto y lechugas de temporada | 10,9


“Escalivada del Tros” con anchoas del Cantábrico y aceite de oliva virgen extra | 11,5

Verduras de temporada al horno con salsa romesco   | 12,9

# EL TROS

DE LA RAMBLA

## Arroces y pasta

Canelón XL de "rostit" con bechamel casera y parmesano  | 16,5

Arroz de pescado y marisco | 22,5

Arroz de verduras  | 20

Fideuá de sepia y alioli  | 22

## Carne

Entrecot de vaca con patatas fritas y romero del huerto | 24,9

Steak tartar de ternera y patatas fritas  | 19,5

Costilla de ternera Black Angus a baja temperatura con parmentier y jugo de asado | 21

Solomillo de cerdo a baja temperatura, olivada, "coulis" de pimientos del piquillo y patatas confitadas | 18,5

Medio pollo rustido al estilo Pomada con patata rubia y pimientos del Padrón | 17,5

## Pescado

Salmón glaseado con wok de verduras | 17,5

Suprema de corbina asada con berenjena al horno y tomates cherry salteada con tomillo | 19,9

Bacalao a la catalana estil Tros | 18,5

## Postres

Carpaccio de piña con lima y helado de coco  | 5

Crema catalana con carquiñolis   | 5,5

Coulant de chocolate con helado de vainilla   | 5

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

Pastel de queso con mermelada de frambuesas   | 7,5

Café al gusto con "petit fours"   | 4,5

 Vegetariano

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

Tenemos a su disposición cartas con información en materia de alérgenos.

Precios con IVA

**Suplemento terraza (+15%)**

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

