

V E R B E N A

Terrace by Monument Hotel



PACK VERMUT

per 2 persones | para 2 personas | for 2 pax | 26

½ l de vermut casolà, patates xips, olives marinades i musclos en escabetx

½ l de vermut casero, patatas chips, aceitunas marinadas y mejillones en escabeche ½

l of homemade vermouth, potato chips, marinated olives and marinated mussels

VERMUT

APERITIVO | VERMOUTH



Olives marinades

Olivas marinadas | *Marinated olives* | 4,5



Gilda d'anxoves (1 unitat)

Gilda de anchoas (1 unidad) | *“Gilda” of anchovies (1 unit)* | 3,5



Gilda de pop (1 unitat) | Gilda de pulpo (1 unidad) | Octopus *“Gilda” (1 unit)* | 4



Patates xips amb tòfona | Patatas chips con trufa | *Potato chips with truffle* | 4,5



Patates xips al punt de sal | Patatas chips al punto de sal | *Potato chips with salt* | 4,5



Musclos en escabetx | Mejillones en escabeche | *Marinated mussels* | 12

Martini - Rosso - Bianco - Dry | 7

Martini Riserva Speciale - Ambrato - Rubino | 8

Miró Blanco | 8

Petroni Blanco | 8

Casals Mediterranean | 8

Miró Reserva | 8

Dos Déus Origins Reserva | 8

Campari | 8

Martini Bitter | 8

Antica fórmula | 12

Martini Fiero & Tonic | 12



VEGETARIAN | GLUTEN FREE | VEGAN

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*
Preus en euros | Precios en euros | *Prices in euros*

PER COMENÇAR

PARA EMPEZAR | TO START

Pa de coca torrat amb tomàquet i oli d'oliva verge extra *

Pan de coca tostado con tomate y aceite de oliva virgen extra

Coca toasted bread with tomato and extra virgin olive oil | 6

Croquetes de pernil ibèric amb maionesa de trufa (3 unitats)

Croquetas de jamón ibérico con mayonesa de trufa (3 unidades)

Iberian ham croquettes with truffle mayonnaise (3 units) | 10,5

Patata rústica amb maionesa de llima, mostassa, pebre d'Espelette i tàperes fregides

Patata rústica con mayonesa de lima, mostaza, espelette y alcaparra frita

Rustic potatoes with lime, mayonnaise, mustard, Espelette pepper and fried capers | 12

"Montadito" de pernil ibèric acompanyat de pa amb tomàquet *

Montadito de jamón ibérico acompañado de pan con tomate

Iberian ham "montadito" with crispy tomato-rubbed bread | 17,5

Selecció de formatges catalans ecològics, cremós de tòfona i torrades de pa amb panses i nous *

Selección de quesos catalanes ecológicos, cremoso con trufa y tostas de pan con pasas y nueces

Selection of organic Catalan cheeses, creamy cheese with truffle and toasted bread with raisins and nuts | 22

Amanida 100% ecològica amb fulles tendres, verdures de l'hort, tomàquet cherry marinat i vinagreta d'alfàbrega *

Ensalada 100% ecológica con hojas tiernas, verduras del huerto, tomate cherry marinado y vinagreta de albahaca

100% organic salad with tender leaves, garden vegetables, marinated cherry tomatoes and basil vinaigrette | 15

Burrata cremosa amb pesto vermell de tomàquet sec i nous, edamame i gaspatxo de maduixa

Burrata cremosa con pesto rojo de tomate seco y nueces, edamame y gazpacho de fresa

Creamy burrata with sun-dried tomato and walnut red pesto, edamame and strawberry gazpacho | 20

Llagostins al vapor amb alvocat a la planxa, ou de guatlla i vinagreta cítrica

Langostinos al vapor con aguacate a la plancha, huevo de codorniz y vinagreta cítrica

Steamed king prawns with grilled avocado, quail egg and citrus vinaigrette | 22

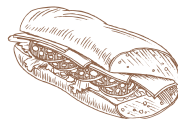
Focaccia cruixent de cereals amb crema de parmesà trufada i llonganissa ibèrica de gla

Focaccia crujiente de cereales con crema de parmesano trufada y lomo ibérico de bellota

Crispy multigrain focaccia with truffled parmesan cream and acorn-fed Iberian pork loin | 18

ELS NOSTRES ENTREPANS GOURMET

NUESTROS BOCADILLOS GOURMET
OUR GOURMET SANDWICHES



Bokata Martintxo by MB, filet de vaca gallega amb crema de sardineda i patates fregides *

Bokata Martintxo by MB, solomillo de vaca gallega con crema de sardinilla y patatas fritas

Martintxo sandwich by MB, Galician beef tenderloin with creamy sardine sauce | 22

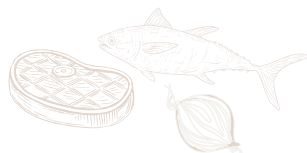
Mollete de Pastrami casolà amb piparra fumada i mostassa, amanida de ruca i parmesà *

Mollete de Pastrami casero con piparra ahumada y mostaza, ensaladita de rúcula y parmesano

Sandwich of homemade Pastrami with smoked piparra, mustard and arugula and parmesan salad | 20

PLATS PRINCIPALS

PLATOS PRINCIPALES | MAIN DISHES



Paella de mar amb calamars, carabiner i allioli de safrà

Paella de mar con calamares, carabinero y alioli de azafrán

Seafood paella with squid, carabiner prawn and saffron aioli | 1 pax 32 | 2 pax 58



Peix del dia a la planxa amb puré de bròquil i carbassó marinat amb alfàbrega

Pescado del día a la plancha con puré de brócoli y calabacín marinado con albahaca

Grilled catch of the day with broccoli purée and basil-marinated zucchini | 29



Broqueta de cuixa de pollastre de pagès glacejada amb salsa BBQ casolana i amanida coleslaw

Brocheta de muslo de pollo de pages glaseada con salsa BBQ casera y ensalada coleslaw

Skewer of farmhouse chicken thigh glazed with homemade BBQ sauce and coleslaw salad | 28



Filet de vaca gallega amb bledes a la crema, patates saltades i salsa de vi negre

Solomillo de vaca gallega con acelgas a la crema, patatas salteadas y salsa de vino tinto

Galician beef sirloin with creamy chard, sautéed potatoes and red wine sauce | 35

POSTRE

POSTRE | DESSERT



Crema catalana amb nou pecana caramel·litzada de cafè

Crema catalana con nuez pecana garrapiñada de café

Catalan cream with coffee caramelized pecans | 12



Semiesfera de xocolata amb gelatina de te Earl Grey i sorbet de llima

Semiesfera de chocolate con gelatina de te Earl Grey i sorbete de lima

Chocolate hemisphere with Earl Grey tea jelly and lime sorbet | 12



Infusió de fruits vermells amb crema de formatge vegà i sèsam negre

Infusión de frutos rojos con crema de queso vegana y sésamo negro

Red berry infusion with vegan cream cheese and black sesame | 12



Selecció de gelats i sorbets *

Selección de helados y sorbetes

Selection of ice-creams and sorbets

1 bola | *scoop* | 5,5

2 boles | *bolas* | *scoops* | 10

* En cas que presenti alguna al·lèrgia o intolerància, consulti al nostre personal i l'informarem.

En caso de que usted presente alguna alergia o intolerancia, consulte a nuestro personal y le informaremos.

If you have any allergies or intolerances, please consult our staff, and we will provide you with the necessary information.



VEGETARIAN | GLUTEN FREE | VEGAN

* **Opció sense gluten** | Opción sin gluten | *Gluten free option*

IVA inclòs | IVA incluido | *VAT included*
Preus en euros | Precios en euros | *Prices in euros*