

EL BOSCO

– GARDEN RESTAURANT –



SNACKS & SHARING

Surtido de aceitunas • Assortiment d'olives • *Olives Assortment*
6,50

Gilda de anchoa y de boquerón con aceituna y piparra (4 ud.)
Gilda d'anxova i de seitó amb oliva i piparra (4 unitats)
Gilda of anchovy & "boquerón" with olives and chili (4 units)
8,50

Torre de jamón - jamón ibérico, patatas chips y piparra
Torre de pernil ibèric - pernil ibèric, patates chips i piparra
Iberian tower - iberian ham, potato crisps and chilies
7,50

Tabla de embutidos - jamón ibérico, queso Manchego, piparra acompañado de pan de coca con tomate
Taula d'embotits - pernil ibèric, formatge Manxec, piparra acopañat de pa de coca amb tomaquet
Cheese and cold meat platter - Iberian ham & Manchego cheese, chilie, with grated tomato on coca bread
19,50

Totopos y salsas • Totopos i salses • *Totopos & sauces*
8,50

Guacamole con salsa Macha especiada y nachos de maíz
Guacamole amb salsa Macha especiada i nachos de blat de moro
Guacamole, spicy Macha sauce and nachos
13,50

TAPAS

Pan de coca con tomate y anchoas de l'Escala (4 ud.)
Pa de coca amb tomàquet i anxoves de l'Escala (4 unitats)
Coca bread with tomato and anchovies from l'Escala (4 units)
11,50

Calamares a la Andaluza con mayonesa en su tinta
Calamars a l'Andalusa amb mayonesa de tinta de calamar
Andalusian style squid with squid ink mayonnaise
14,50

Patatas Bravas • Patates Braves • *Bravas spicy potatoes*
8,50

Tapa de Pulpo a la plancha, patata con aceite de pimentón
Tapa de Pop a la planxa, patata amb oli de pebre vermell
Grilled octopus tapa, potato with paprika oil
17,50

Croquetas de jamón ibérico (2 ud.)
Croquetes de pernil ibèric (2 unitats)
Iberian ham croquettes (2 units)
4,50

Croquetas de espinacas y queso de cabra (2 ud.)
Croquetes d'espinacs i formatge de cabra (2 unitats)
Spinach & cheese goat croquettes (2 units)
4,50

Croquetas de rape y gambas con "allioli" de azafrán (2 ud.)
Croquetes de rap i gambes amb allioli de safrà (2 unitats)
Shrimp croquettes and saffron "allioli" (2 units)
5,50

SALADS & BOWLS

Ensalada César con Parmesano, picatostes y crujiente jamón ibérico con su salsa

Amanida Cèsar amb Parmesà, crostons i cruixent de pernil ibèric amb salsa

Cesar salad, with Parmesan, croutons and crispy Iberian ham with sauce

13,50

Ensalada de tomates, vinagre de Jerez y cebollas rojas

Amanida de tomàquets, vinagre de Xerès i cebes vermelles

Tomatoes salad, Sherry vinegar and red onions

12,50

Tartar de salmón con mango, maracuyá, aguacate, jalapeño y tostada de maíz

Tàrtar de salmó amb mango, maracuià, alvocat, bitxo i torrada de blat de moro

Salmon tartare with mango, passionfruit, avocado, chili, and corn toast

20,50

Burrata italiana con melocotón, pepino, albahaca, vinagre de Jerez y guindilla

Burrata amb préssec, cogombre, alfàbrega, vinagre de Xerès i bitxo

Burrata with peaches, cucumber, basil, Sherry vinegar and chili

14,50

Ceviche de corvina con leche de tigre, mojo rojo, cebolla, apio, boniato, aguacate y “kikos”

Ceviche de corball amb llet de tigre, mojo vermell, ceba, api, moniato, alvocat i “quicos”

Croaker fish Ceviche with tiger milk, mojo rojo, onions, celery, sweet potato, avocado and toasted corn

18

Bowl de tofu Shoyu con arroz integral, vinagreta de sésamo, piña, edamame, alga wakame y cebolleta

Bol de tofu Shoyu amb arròs integral, vinagreta de sèsam, pinya, edamame, alga wakame i ceba tendra

Shoyu tofu bowl with brown rice, sesame dressing, pineapple, edamame, wakame seaweed and spring onion

12,50

PLATES

Pulpo a la plancha con mojo rojo y patatas baby confitadas

Pop a la planxa amb mojo vermell i patates baby confitades

Grilled octopus with mojo rojo and confit baby potatoes

22,50

Bacalao gratinado con muselina de allioli y parmentier de patata

Bacallà gratinat amb muselina d'allioli i parmentier de patata

Gratin cod with "allioli" mousseline and potato parmentier

24

Entrecot de buey (250gr) con chimichurri y patatas baby confitadas

Entrecot de bou (250gr) amb chimichurri i patates baby confitades

Ox entrecote (250gr) with chimichurri and confit baby potatoes

25

Contramuslos de pollo con romesco y picada

Contracuixa de pollastre amb romesco i picada

Chicken thighs with romesco and picada

19

Calabacín asado con Mató, salsa Macha y hierbas suaves

Carbassó rostit amb Mató, salsa Matxa i herbes suaus

Roast courgette with Mató cheese, sauce Macha and mild herbs

14,50

Hamburguesa 1882 - Carne de ternera con pimiento rojo asado, queso Gouda, cebolla caramelizada y patatas fritas

Hamburguesa 1882 - Carn de vedella amb pebrot vermell rostit, formatge Gouda, ceba caramel·litzada i patates fregides

Burger 1882 - Beef with roasted red pepper, Gouda cheese, caramelised onion and French fries

17,50

Fiocchi de Gorgonzola con pesto de albahaca, guisantes, pistacho y menta

Fiocchi de Gorgonzola amb pesto d'albahaca, pèsols, pistatxo i menta

Gorgonzola Fiocchi, basil pesto, peas, pistachio and mint

16,50

DESSERTS

Tarta de queso y chocolate con crema de Amaretto

Pastís de formatge i xocolata amb crema d'Amaretto

Chocolate cheesecake with Amaretto cream

7,50

Buñuelos y fresas con crema de queso y migas de “kiko”

Bunyols i maduixes amb crema de formatge i molles de “quico”

Buñuelos & strawberries with cream cheese and toasted corn crumbs

7,50

Tiramisú casero

Tiramisú caso

Tiramisu home-made

7,50

Coulant de chocolate con helado vainilla

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Chocolate coolant with vanilla ice cream

7,50

Selección de helados y sorbetes

Selecció de gelats i sorbets

Selection of ice creams & sorbet

5,50

**SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA DÍGANOSLO
Y LE RECOMENDAREMOS LOS PLATOS QUE PUEDAN ADAPTARSE**

SI TE ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA DIGUI'NS-HO
I LI RECOMANAREM QUINS PLATS ES PODEN ADAPTAR

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES, LET US KNOW
AND WE WILL RECOMMEND WHICH DISHES CAN BE ADAPTED

10% IVA incluido. Precios en Euros

10% IVA inclòs. Preus en Euros

10% VAT included. Prices in Euros





C/ Còrsega 482, Barcelona 08025

Tel. + 34 93 347 84 86

info.barcelona@radissonblu.com

www.radissonhotels.com