

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



Festuc salat amb roses i cardamom

Pistacho salado con rosas y cardamomo | *Salted pistachio with roses and cardamom* | 6,5



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) | 3,8



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



Escopinyes | Berberechos | *Cockles* | 18



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 | 5,5

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

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

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

Patata Verbena: Milfulls de patata fregida amb maionesa de llima, mostassa, salsa picant i tàperes fregides

Patata Verbena: Milhojas de patata frita con mayonesa de lima, mostaza, salsa picante y alcaparras fritas

Verbena Potato: Crispy potato "mille-feuille" with lime mayo, mustard, hot sauce and fried capers | 12

Tacs de steak tàrtar en cruixent de pa amb perla d'oliva kalamata i yuzu picant (2 unitats)

Tacos de steak tartar en crujiente de pan con perla de aceituna kalamata y yuzu picante (2 unidades)

Steak tartare tacos on crispy bread with Kalamata olive pearl and spicy yuzu (2 units) | 14

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

Montadito de jamón ibérico acompañado de pan con tomate

Iberian ham with tomato bread | 17,5

Ensaladilla russa amb bonítol del nord, llagostins del Mediterrani al vapor i pebrots del piquillo

Ensaladilla con bonito del norte, langostinos del Mediterráneo al vapor y pimientos del piquillo

Potatoes "ensaladilla" with tuna in oil, steamed Mediterranean prawns and "piquillo" peppers | 19

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

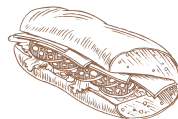
Stracciatella de burrata amb tomàquet de temporada rostit, caviar de trufa negra i focaccia d'oli d'oliva verge extra

Stracciatella de burrata con tomate de temporada asado, caviar de trufa negra y focaccia de aceite virgen extra

Burrata stracciatella with roasted seasonal tomatoes, black truffle caviar and extra virgin oil focaccia | 20

ELS NOSTRES ENTREPANS GOURMET

NUESTROS BOCADILLOS GOURMET
OUR GOURMET SANDWICHES



Bokata Martintxo by MB, filet de vaca gallega amb crema de sardinetes 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

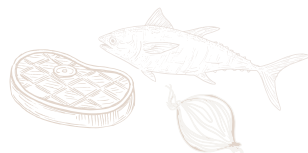
Mollete de Pastrami casolà amb piparra fumada i mostassa, amanida de ruca i parmesà *

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 popets saltats, escamarlà i allioli de llimona i cibulet

Paella de mar con pulpitos saltados, cigala y allioli de limón y cebollino

Seafood paella with sautéed baby octopus, langoustine and lemon-chive aioli | 1 pax 32 | 2 pax 58



Peix de la costa del dia a la planxa amb guisat de bròcoli i cuscús de coliflor

Pescado de la costa del día a la plancha con guiso de brócoli y cuscús de coliflor

Grilled fish of the day from the coast with broccoli stew and cauliflower couscous | 27



Xuleta de xai glasejada amb ají panca i amanida cruixent de pastanaga, cogombre i menta

Chuleta de cordero glaseada con ají panca y ensalada crujiente de zanahoria, pepino y menta

Glazed lamb chop with ají panca chili and crunchy carrot, cucumber and mint salad | 33



Filet de vaca gallega amb cabdell glacejat, puré de patata fumet i salsa al vi negre

Solomillo de vaca gallega con cogollo glaseado, puré de patata ahumado y salsa al vino tinto

Galician beef sirloin with glazed baby gem lettuce, smoked mashed potatoes and red wine sauce | 35

POSTRE

POSTRE | DESSERT



Flam de cafè and chantilly d'armanyac i bescuit de taronja confitada

Flan de café con chantilly de armagnac y bizcocho de naranja confitada

Coffee flan with Armagnac Chantilly and candied orange sponge cake | 12



Pannacotta de coco amb cremós de mango i maracujà i pinya caramel·litzada

Pannacotta de coco con cremoso de mango y maracujá y piña caramelizada

Coconut pannacotta with mango and passion fruit cream and caramelized pineapple | 12



Semiesfera de cremós de xocolata amb coulis de fruits vermells i gelat de vainilla *

Semiesfera de cremoso de chocolate con coulis de frutos rojos y helado de vainilla

Chocolate creamy semi sphere with red berry coulis and vanilla ice cream | 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

EL TEU POSTRE EN VERSIÓ COCKTAIL

Tu postre en versión cocktail | *Your dessert in cocktail version*

MY TREASURE

Frangelico, llima, xarop de vainilla, clara d'ou, limoncello i angostura de cacao

Frangelico, lima, sirope de vainilla, clara de huevo, limoncello y angostura de cacao

Frangelico, lime, vanilla syrup, egg white, limoncello and cocoa angostura | 17

LEMON PIE MOCKTAIL

Martini Floreale, pasta d'avellana, llimona i clara d'ou

Martini Floreale, pasta de avellana, limón y clara de huevo

Martini Floreale, Hazelnut paste, lemon and egg white | 13

* 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*