

Recién llegado al Hotel Serras Barcelona, Agreste de Fabio & Roser, con 1 Sol Repsol 2024 y recomendado en la Guía Michelin, es un restaurante Italo-Catalán que busca el equilibrio entre tradición y vanguardia.

Hemos confeccionado una selección de los platos más icónicos de Agreste para este Pop-Up.

¡Esperamos que lo disfrute!

Semana 30 abril – 4 mayo

Aperitivos

Fina tostada, anchoa del cantábrico y gorgonzola dulce
Panizza frita, crema de limón salado, papada de bellota y romero

Entrante

Cebolla tierna en hojaldre, mayonesa de pulpo, pimentón de La Vera, menta y jalapeño

Primeros

Cappelletti artesanales de Parmesano, mantequilla y salvia 19€
Fregola sarda con gambas del mediterráneo 29€

Segundos

Presa ibérica de Arturo Sánchez a la milanesa, salsa bernesa 24€
o
Pescado de roca a la plancha, suquet a la catalana y pizza frita a la marinara 22€

Postres

Fresa del Maresme, sorbete de fresa – saúco y chantilly 10€
o
Tiramisú con un toque de ron 9€

Menú Gastronómico 55€ IVA incluido
Bebidas no incluidas

SERRAS

BARCELONA

AGRESTE

FABIO & ROSER

Acabat d'arribar a l'Hotel Serras de Barcelona, Agreste de Fabio & Roser, amb 1 Sol Repsol 2024 i recomanat a la Guia Michelin, és un restaurant Italo-Català que busca l'equilibri entre tradició i avantguarda.

Hem confeccionat una selecció dels plats més icònics d'Agreste per aquest Pop-Up.

Esperem que ho gaudeixi!

Setmana del 30 d'abril al 4 de maig

Aperitius

Fina torrada, anxova del cantàbric i gorgonzola dolç
Panizza fregida, crema de llimona salada, papada de gla i romaní

Entrant

Ceba tendra en pasta de full, mayonesa de pop, pebre vermell de La Vera, menta i *jalapeño*

Primers

Cappelletti artesanals de Parmesà, mantega i sàlvia 19€
Fregola sarda amb gambes del mediterrani 29€

Segons

Presca ibèrica d'Arturo Sánchez a la milanesa i salsa bearnesa 24€
o
Peix de roca a la planxa, suquet a la catalana i pizza fregida a la marinara 22€

Postres

Maduixa del Maresme, sorbet de maduixa - saüc i Chantilly 10€
o
Tiramisú amb un toc de rom 9€

Menú Gastronòmic 55€ IVA inclòs
Begudes no incloses

Passeig de Colom 9, Barcelona - 936 061 632

SERRAS

BARCELONA

AGRESTE

FABIO & ROSER

Newly arrived at Hotel Serras Barcelona, Agreste by Fabio & Roser, with 1 Sol Repsol 2024 and recommended in the Michelin Guide, is an Italo-Catalan restaurant that seeks to balance tradition and innovation.

We have selected Agreste's most iconic dishes for this Pop-Up.

We hope you enjoy it!

Week of April 30th – May 4th

Appetizers

Thin toast, Cantabrian anchovy, and sweet gorgonzola
Fried panizza, salted lemon cream, acorn-fed pork jowl, and rosemary

Starter

Baked spring onion, octopus mayonnaise and smoked paprika from La Vera, mint and *jalapeño*

First courses

Handmade parmigian cappelletti with butter and sage 19€
Fregola sarda with mediterranean shrimps 29€

Second courses

Iberian pork shoulder Arturo Sánchez milano style breaded, bearnese sauce 24€
or
Grilled rockfish, Catalan-style suquet, and fried marinara pizza 22€

Desserts

Maresme strawberries with strawberry-elderflower sorbet and chantilly cream 10€
or
Tiramisú with a bit of rum 9€

Gastronomic Menu €55 VAT included
Drinks not included

Paseo Colón 9, Barcelona - 936 061 632

SERRAS

BARCELONA

AGRESTE

FABIO & ROSER

Corpinat



Sabaté i Coca Josep Coca Brut Nature

11

54

D.O. Corpinat, Villa Finca

Xarel·lo, Macabeo

Vins Blancs/Vinos Blancos/White Wines

Olivardots Finca Groc d'Amfora 2023

7

33

D.O. Empordà

Garnacha blanca, Garnacha rosada,

Macabeo, Cariñena blanca

Bruno Giacosa Roero Arneis 2023

16

79

Piamonte

Arneis

COS Pithos Bianco Grecanico 2022

14

67

Sicilia Ragusa Vittoria

Grecanico

Vins Negres/Vinos Tintos/Red Wines

Bruno Giacosa Dolcetto D'Alba 2022

14

69

D.O.C. Dolcetto D'Alba, Piamonte

Dolcetto

Trediberri Barbera D'Alba

12

41

D.O.C Barbera D'Alba

Barbera

Alfredo Arribas Trossos Vells 2020

8

46

D.O. Monsant

Cariñena

Vi Dolç/Vino Dulce/Sweet Wine

Ceretto Moscato D'Asti 2023

6

45

D.O. Moscato d'Asti, Piamonte

Moscatell de grano menudo