DUQUESA DE CARDONA
HOTEL BARCELONA
*****

**Cuina mediterrània, amb productes de proximitat i de temporada,
amb tocs de fusió de les millors cuines del món. Acompanyats dels millors vins de Catalunya.**

Cocina mediterránea, con productos de proximidad y de temporada,
con toques de fusión de las mejores cocinas del mundo. Acompañados de los mejores vinos de Cataluña.

Per picar
Para picar

Matrimoni d'anxoves i seitons, esfèric d'oliva i melmelada de tomàquet — 12,00€
Matrimonio de anchoas, boquerón, esférico de oliva y mermelada de tomate

Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra — 3,50€
Pan de coca con tomate y AOVE

Pernil ibèric — 29,00€
Jamón ibérico

Taula de formatges amb melmelada ecològica — 17,00€
Tabla de quesos con mermelada ecológica

Els nostre clàssics
Nuestros clásicos

Pebrots de Padrón — 8,00€
Pimientos de Padrón

Croquetes de pernil ibèric — 3,50€
Croquetas de jamón ibérico

Patates braves amb allioli d'escalivada — 9,00€
Patatas bravas con alioli escalivado

Fregit mediterrani amb maionesa i salsa agredolça — 18,00€
Fritura mediterránea con mayonesa y salsa agridulce

Frescos i de temporada
Frescos y de temporada

Burrata de la Duquessa amb carbassa, espàrrecs, tomàquet sec i olivada — 16,00€
Burrata de la Duquessa con calabaza, espárragos, tomate seco y olivada

Amanida Cèsar amb pollastre de pagès cruixent, bacó cruixent, anxoves, parmesà i crostons — 14,00€
Ensalada César con pollo de corral crujiente, bacon crujiente, anchoas, parmesano y picatostess

Alérgenos
Al·lergògens

Gluten	Lactosa	Ou / Huevo	Marisc / Marisco	Peix / Pescado	Mol·lusc / Molusco	Soia / Soja	Fruits secs / Frutos secos	Cacauets / Cacahuetes	Sèsam / Sésamo	Api / Apio	Sulfits / Sulfitos	Bolets / Setas

Mar i Muntanya
Mar y Montaña

Arròs negre amb sípia, gambes, calamars i allioli — 30,00€ / pax, mín 2 pax
Arroz negro con sepia, calamar frito, gambas y alioli

Filet de vedella amb puré de moniato, salsa beurre rouge, demi-glace, castanyes i bolets rossinyol — 26,00€
Solomillo con puré de boniato, salsa beurre rouge, demi-glace, castañas y setas rossinyol

Turbot amb puré de patata, salsa bagna cauda i verduretes — 28,00€
Rodaballo con puré de patata, salsa bagna cauda y mini verduritas

Hamburguesa de vedella ecològica amb formatge de Maó, maionesa HP i melmelada de tomàquet — 17,00€
Burger de ternera ecológica con queso Mahón, mayonesa HP y mermelada de tomate

Postres

Torrades amb escuma de crema catalana — 7,00€
Torrijas con espuma de crema catalana

Mel i mató amb nous i carquinyoli — 7,00€
Mel i mató con nueces y carquiñoli

Xocolata, cafè, chantilly, toffee i avellanes — 7,00€
Chocolate, café, chantilly, toffee y avellanas

Suplement de Servei — 1,50€/pax
Suplemento de Servicio

Alérgenos
Al·lergògens

Gluten	Lactosa	Ou / Huevo	Marisc / Marisco	Peix / Pescado	Mol·lusc / Molusco	Soia / Soja	Fruits secs / Frutos secos	Cacauets / Cacahuetes	Sèsam / Sésamo	Api / Apio	Sulfits / Sulfitos	Bolets / Setas